N°10 - OTTOBRE 2014 € 4,00

LA CUCINA ITALIANA

Dal **1929** *il mensile di gastronomia con la cucina in redazione*

P.I. SPA SPED. IN A.P. D.L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 8,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 10,00 - PORTOGALLO € 7,25 - LUX € 8,00 - PRINC. DI MONACO/CORSICA € 10,00 - SLOVENIA € 8,30 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 95,00 - CANTON TICINO CHF 9,90 - SVIZZERA CHF 10,80 - U.K. GBP 7,50

75 PIATTI E RICETTE COI SAPORI D'AUTUNNO

LA TAVOLA DI OTTOBRE

ARROSTI FANTASIA

TORTE SALATE PER TUTTE LE ORE

L'INVITO: UNA CENA VINTAGE

VIAGGIO IN FRANCIACORTA

SONTUOSO IL CINGHIALE NOBILITA LE TAGLIATELLE RUSTICHE

SUGHI & RAGÙ

PER PASTE AL FARRO E ALL'UOVO

PRONTI PER VOI
1 Il direttore Ettore Mocchetti si prepara per "provare" una delle nostre ricette.
2 Purè di cannellini, tuorlo, porri e nocciole caramellate (pag. 123).
3 Zucchine alla menta con stracchino (pag. 128).

1

Tutto oggi vive di piccole, rapide evoluzioni. Che guardano in avanti, ma anche si confrontano con il passato, subendo il fascino ora dell'ignoto, ora del proustiano tempo perduto. E così la nostalgia, anzi il vintage, come usa dire adesso, dopo aver colonizzato la moda e il design, è entrato anche tra i fornelli. Che cosa cucinavano le nostre nonne? Quali piatti, quali sapori portavano in tavola le nostre madri? Un gioco curioso e divertente – ma mica poi tanto un gioco, considerati i tanti spunti storici, sociologici, antropologici che attiva – al quale in questo numero *La Cucina Italiana* dedica uno spazio importante mettendo in tavola, rielaborati in chiave contemporanea, alcuni classici del ricettario anni '50, '60 e '70 dello scorso secolo. Come le tartine all'uovo o il vitello alla zingara, per dirne solo due. In un certo senso, allo stesso tema "passatista" si richiama il capitolo dei "Buoni prodotti" dove, con tre ricette, si dà risalto ad altrettante eccellenze alimentari italiane non sempre debitamente conosciute se non fosse per l'esimio lavoro di quei Presidi Slow Food che troveranno voce e visibilità nel prossimo Salone del Gusto di Torino: il suino nero dei Nebrodi, il fagiolo rosso di Lucca, il formaggio Macagn (Biella). Nel numero si parla pure di altri protagonisti "senza tempo": l'arrosto con la ricetta classica e tre variazioni creative (arrotolato, in crosta, ripieno), la pasta all'uovo, il burro, il mais con un goloso virtuosismo di Davide Oldani. In viaggio si va a Barbados e in Franciacorta, visitando luoghi di grande suggestione paesaggistica e culturale, ma pure al vertice in fatto di gastronomia con contaminazioni gustative che incantano. "Non so se tutti hanno capito, Ottobre, la tua grande bellezza", canta Francesco Guccini: mi auguro che dopo la lettura di questo numero de *La Cucina Italiana* molti l'avranno compreso.

Ettore Mocchetti

2

3

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Fotografie di Massimo Pisati, Riccardo Lettieri

Sommario OTTOBRE 2014

IDEE

SUGGESTIONI

RICETTE

LA CUCINA ITALIANA idee

LA CUCINA ITALIANA suggestioni

LA CUCINA ITALIANA ricette

LA CUCINA ITALIANA guide

LA CUCINA ITALIANA

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette! Su *www.lacucinaitaliana.it*

siamo
DIGITAL

SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

APP Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

e in più
FACCIAMO SCUOLA

LA SCUOLA DI CUCINA Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www scuolacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano

Fotografie di 123RF e Arch. LCI

LA CUCINA ITALIANA

N. 10 - Ottobre 2014 - **Anno 85°**

Direttore Responsabile
ETTORE MOCCHETTI

Direttore Esecutivo
ANNA PRANDONI

Progetto Grafico
GIUSEPPE PINI
Art Director
MARTINA UDERZO
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
EMMA COSTA (caposervizio attualità)
MARIA VITTORIA DALLA CIA (caposervizio gastronomia)
LAURA FORTI
ANGELA ODONE

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (responsabile)
SARA DI MOLFETTA
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione
CLAUDIA BERTOLOTTI

Chef
TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI,
DAVIDE BROVELLI, DAVIDE NEGRI, DAVIDE NOVATI, WALTER PEDRAZZI,
ALESSANDRO PROCOPIO, GALILEO REPOSO, GIOVANNI ROTA, FABIO ZAGO

Consulenza Editoriale "Speciali de La Cucina Italiana"
PAOLA RICAS

Hanno collaborato
YOEL ABARBANEL, LUCA ANGELI, CRISTINA AROMANDO, EDOARDO BANFI, IRENE BARATTO,
GIOIA BOCCADORO, LUIGI CARICATO, CECILIA CARMANA, CLAUDIA CASTALDI, SAMUEL COGLIATI,
SAMANTA CORNAVIERA, SILVIA DAL MOLIN, GIORGIO DONEGANI, DANIELA GUAITI,
DAVIDE OLDANI, SIMONA PARINI, VANESSA PISK, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI),
GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI E BIRRE/RICETTE), EZIO ZIGLIANI

Per le foto
123RF, AWL IMAGES, MATTEO CARASSALE, MARCO CASIRAGHI, CLAUDIA CASTALDI,
CRISTIAN CASTELNUOVO, CHEPAS, ENRICO CONTI, CONTRASTO, ANDREA FORLANI,
GIANDOMENICO FRASSI, DARIO FUSARO, GETTY IMAGES, ROBERT HARDING, INGRID HEISS,
ISTOCKPHOTO, RICCARDO LETTIERI, MARKA, DALIBOR MICHALCIK, NATGEOCREATIVE,
OLYCOM, MASSIMO PISATI, BEATRICE PRADA, STEFANO SCATÀ, SIME, SUPERSTOCK

Editorial Director FRANCA SOZZANI

Publisher GUIDO RUCCIO
Advertising Manager FEDERICA METTICA

Vice President Special Interest Media PAOLA CASTELLI

Agenzie e Centri Media Off Line Roberto Pasini *Direttore*,
Francesca Guicciardi, Alessandra Manenti, Raffaella Spreafico, Marco Zerbini.
Digital Advertising Elia Blei *Direttore*. *Centri Media Digital Lombardia* Carlo Carrettoni *Responsabile*,
Silvio Carta, Alessandra Cellina, Letizia Morelli.

Uffici Pubblicità Italia Informazioni - Tel. 02 85612836 - Fax 02 85612698

Liguria, Lombardia, Piemonte, Valle D'Aosta
Alessandra Actis, Giselle Biasin, Daniela Dal Pozzo,
Angela D'Amore, Giovanni Lombardi, Laura Milano, Silvia Montessori, Massimo Palmariello
Tre Venezie, Emilia Sabrina Grimaldi *Responsabile*,
Lorenzo Fusetti, Rosa Lo Cascio, Riccardo Marcassa - Tel. 049 8455777 - Fax 049 8455700
Toscana, Umbria Serena Miazzo, Giuliana Montagnoni Tel. 055 2638526 - Fax 055 2268654
Romagna e Marche Alessandra Rossi - Cell. 339 8698894
Lazio Silvia Bochicchio - Tel. 06 84046411 - Fax 06 8079249
Campania Michele D'Orso - Cell. 327 3574157
Abruzzo, Molise e Sud Francesco Semeraro - Cell. 348 3212118

Uffici Pubblicità Estero:
Parigi/Londra Angela Neumann, Adeline Encontre
Tel. 0033 1 44117885 - Fax 0033 1 45569213
New York Alessandro Cremona - Tel. 001 212 380 8236 - Fax 001 212 786 7572
Barcellona Silvia Faurò - Tel. 0034 93 2160161 - Fax 0034 93 3427041
Monaco di Baviera Filippo Lami - Tel. 0049 89 21578970 - Fax 0049 89 21578973

IN COPERTINA *Tagliatelle al ragù di cinghiale* (pag. 86)
Ricetta di Davide Negri - *Foto di* Matteo Carassale

I MENU *di* OTTOBRE

Otto proposte scelte tra le nostre ricette

CASALINGO

89. Rigatoni con crema di cavolo cappuccio e toma

93. Cotolette impanate alla frutta disidratata

129. Pere ai chiodi di garofano e yogurt

GOURMET

123. Tuorlo marinato e crema di fagioli

115. Millefoglie di agnello e patatine con salsa al vino

118. Semifreddo alle castagne con salsa al whisky

MARINARO

121. Baccalà alla mandorla

104. Seppioline imbottite

119. Ananas glassato alla birra e zenzero

COCKTAIL FUMÉ

16. Smoky sour

95. Crespelle di ceci ripiene di catalogna, scamorza e acciughe

105. Capesante, crema di castagne e bacon

129. Insalata di pollo con ravanelli

RUSTICO

97. Crostoni con salsa di nocciole e finferli

87. Minestra di fave, cicoria e straccetti

79. Carré di maiale al forno con verdure agrodolci

RAPIDO

90. Risotto alla zucca e aceto balsamico

105. Trota alla quinoa

92. Frittelle di mela in pastella di birra

VEGETARIANO

109. Insalata di sedano rapa con maionese al tartufo

101. Orzo, crescenza e miglio croccante

88. Uovo in camicia con misticanza e funghi

BAMBINI

75. Tortine di spaghetti con seppie e erbette

106. Bastoncini di merluzzo e ceci

89. Cookies veloci di farina di riso e noci

Alchechengi

BACCA COMMESTIBILE chiusa in una membrana a palloncino. Per la pasticceria d'autunno *in Lombardia, nel Lodigiano*, c'è l'usanza di ricoprire l'alchechengio con cioccolato fuso.

Pistacchi

I più famosi sono quelli di **BRONTE**, comune sulle pendici dell'Etna, dove vengono usati per fare *la filletta,* un antico dolce cotto fra due strati di brace. **SONO UNO DEGLI INGREDIENTI** *della ricetta a pagina 119.*

Giusti ADESSO

Dal **nasello**, che in autunno si avvicina alle coste per *cacciare le alici* e finisce con loro nelle reti, alle **pere**, che sono tutte buone col formaggio, ma alcune, *cotte con la carne toscana,* lo sono ancora di più

A CURA DI EMMA COSTA

Castagne

Riempiono l'Italia di **DELIZIE**: dai *marrons glacés* del Piemonte al *torrone* irpino, al multiregionale *castagnaccio*. Con la loro farina in Lunigiana si fa la *pattona*, un pane cotto avvolto nelle foglie della pianta. **SONO UNO DEGLI INGREDIENTI** *delle ricette a pagina 55, 74, 105, 111, 118.*

NASELLO

È un **MERLUZZO** dalla carne delicata. Apporta solo 76 calorie ogni 100 grammi ed è adatto quindi sia per le diete che per le cotture sostanziose, come in crosta di patate o in *panatura* di mandorle.

È il momento di

CACHI	CEFALI
CATALOGNA	MUGGINI
FICHI D'INDIA	ORATE
MELE	SARDINE
NOCI	SOGLIOLE
TARTUFI	TRIGLIE

Ricotta dura salata

Con siero di latte di pecora o capra è prodotta in **BASILICATA**, dove una volta veniva grattugiata sulla pasta di grano arso, fatta con i chicchi raccolti dopo la bruciatura delle stoppie. Un piatto contadino che si può rifare oggi, perché alcuni pastifici hanno ricominciato a produrre questo tipo particolare di pasta.

Pere

I medici della Scuola Salernitana le consideravano fonte di malinconia, eppure sono molto energetiche. **SUL MONTE AMIATA** è pronta la *pera picciola*, minuscola, aspra, compatta, al suo meglio cotta con le carni di Chianina o di Cinta Senese. **È L'INGREDIENTE** *della ricetta a pagina 128.*

Fotografie di Olycom, 123RF, iStockphoto, Marka

VAL DI FUNES
4-5
OTTOBRE

BONTÀ DI MONTAGNA

A Santa Maddalena, ai piedi delle Odle, **FESTA DELLO SPECK ALTO ADIGE**. Un weekend di musica, *specialità regionali* e fragranti pani tipici.
www.speck.it

DOVE ANDARE

Per chi resta **in città**, a Roma scorrono fiumi di birra, a Milano i ristoranti più esclusivi creano speciali menu a prezzo fisso e a Montecatini c'è posto a tavola con scrittori e cuochi. E per chi va **fuori porta**, non mancano le occasioni di gustare *ottimi prodotti tipici*

A CURA DI EMMA COSTA

A MILANO

6-12 OTTOBRE
LA VENDEMMIA
SETTE GIORNI DI PIACEVOLI INIZIATIVE IN CENTRO CITTÀ ORGANIZZATE DAI NOMI ECCELLENTI DI RISTORAZIONE, OSPITALITÀ E SHOPPING.
www.lavendemmia.org/it

11-13 OTTOBRE
MILANO GOLOSA
TUTTO QUELLO CHE BISOGNA SAPERE, FARE E ASSAGGIARE PER RISPARMIARE.
www.milanogolosa.it

ROMA
3-5
OTTOBRE

IL PIACERE DI UNA BUONA BIRRA

Al Salone delle Fontane dell'Eur *seconda edizione di* **EURHOP BEER FESTIVAL** il Salone Internazionale della birra artigianale. Circa 50 birrifici nazionali e internazionali propongono a neofiti e appassionati oltre 300 birre, fra cui molte novità.
www.eurhop.com

CIBO COTTO E SCRITTO

Seconda edizione di **FOOD&BOOK**, l'occasione per noti scrittori di presentare i loro libri a tema culinario e per cuochi famosi di esibirsi. Molti gli eventi collaterali: cene, *degustazioni* e iniziative per i piccoli.
www.foodandbook.it

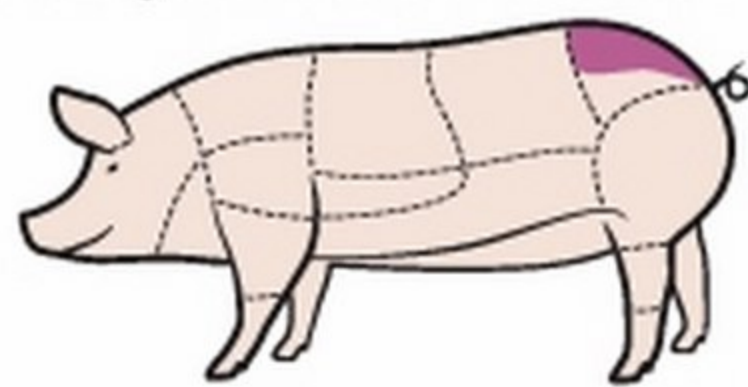
MONTECATINI TERME
10-12
OTTOBRE

MORBEGNO (SO)

18-19 OTTOBRE MOSTRA DEL BITTO
La Valtellina celebra il re dei suoi formaggi con pubbliche dimostrazioni della sua lavorazione, show cooking e mostra mercato di prodotti tipici.
www.mostradelbitto.com

Fotografia di Ingrid Heiss

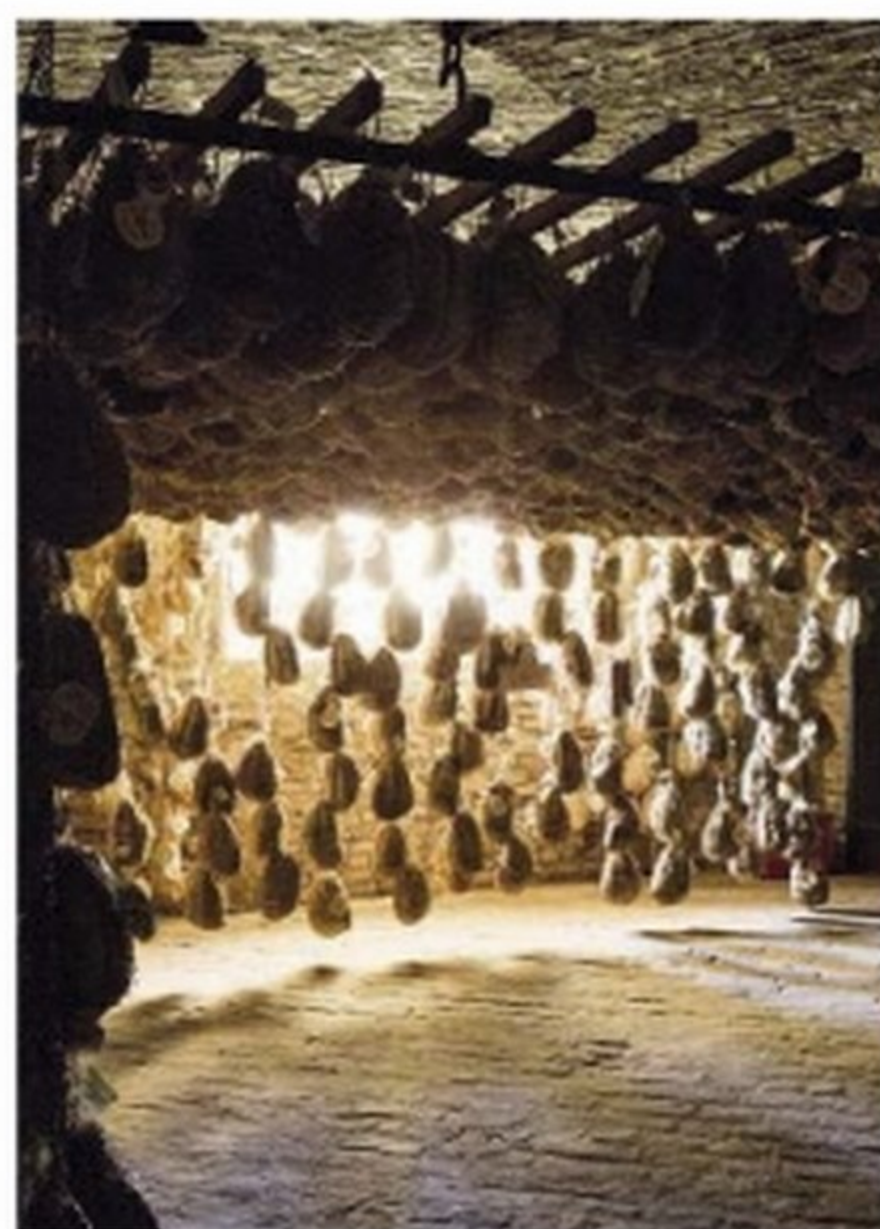
IL CULATELLO

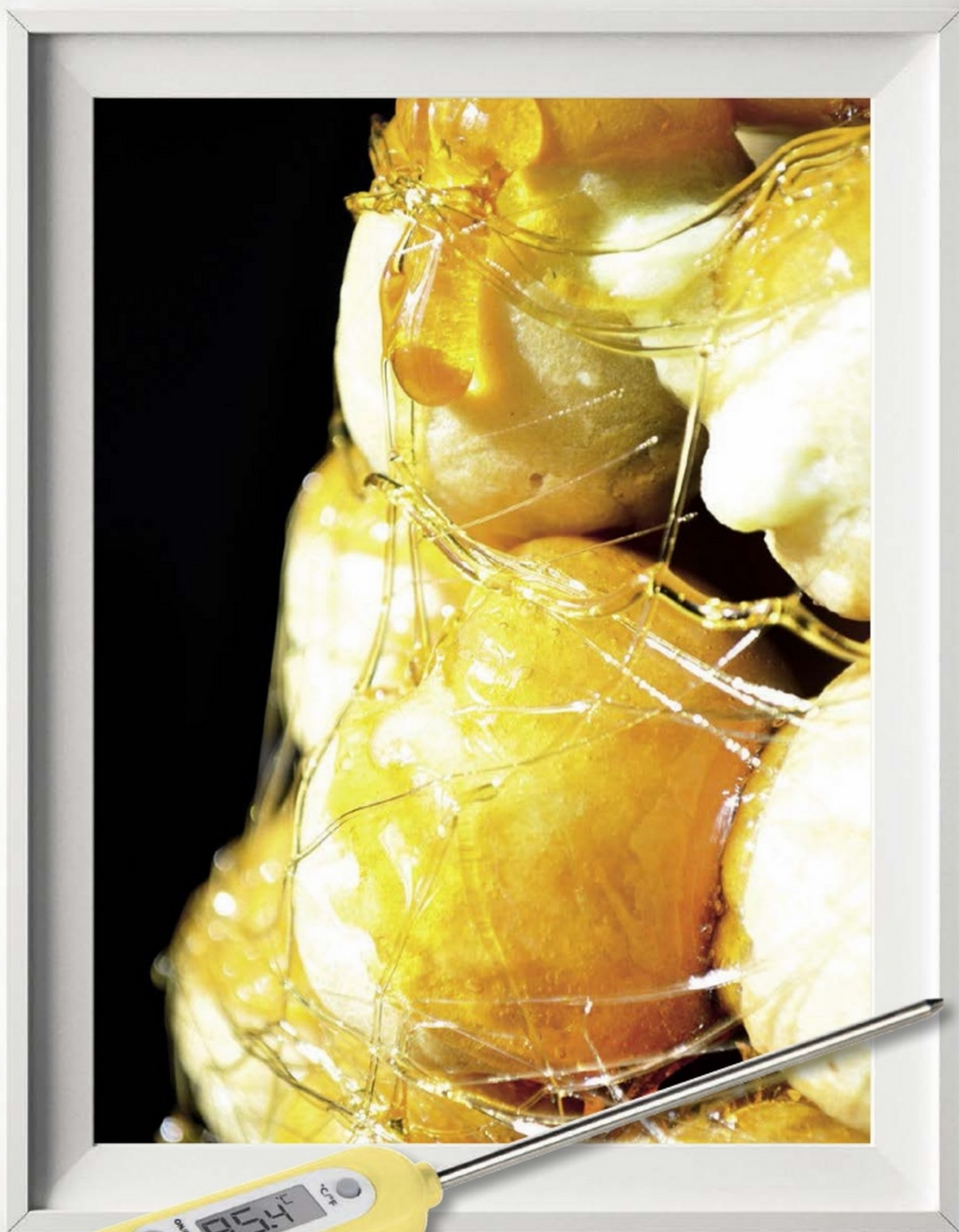
SPECIALITÀ DELLA PROVINCIA DI PARMA *il culatello* è ricavato dal muscolo della parte alta della coscia del maiale, che così privata non può più essere utilizzata per fare prosciutto. Per questo il culatello è considerato un salume prezioso ed è giustamente costoso.

"BISOGNA AFFETTARLO", dice Massimo Spigaroli, **"con taglio sottile. Poi va tenuto coperto con un panno per dieci minuti almeno, in modo che si ossigeni senza asciugarsi: così darà il meglio di sé".**

Con il DNA del NORCINO

Massimo Spigaroli discende da una famiglia che eccelle nel **FARE SALUMI**, un'arte che ha imparato dal bisnonno e che mette a frutto, invariata, nella sua azienda agricola che adesso comprende anche *un relais e un ristorante*

TESTO SIMONA PARINI **FOTOGRAFIE** MATTEO CARASSALE

Nella Bassa Padana, a Polesine Parmense, dove il fiume Po detta ritmi e stagioni, Massimo e Luciano Spigaroli nell'azienda agricola **Antica Corte Pallavicina** proseguono la tradizione di norcineria iniziata dal bisnonno, che fu mezzadro di Giuseppe Verdi. *Coppa, salame, soprattutto un grandissimo culatello* sono prodotti secondo le antiche metodologie. "Non bisogna cancellare il passato per avere il futuro", dice Massimo, anche cuoco del ristorante Al Cavallino Bianco e di quello stellato che completa l'azienda agricola insieme a un elegante relais. Tre allevatori crescono secondo le direttive degli Spigaroli i maiali bianchi destinati a fornire con la parte alta della coscia il salume più nobile, **il Culatello di Zibello Dop**. Lavorato in inverno, da ottobre a febbraio, il culatello entra nelle trecentesche cantine dell'azienda per una stagionatura che supera i venti mesi per la qualità Oro, fino agli oltre trenta per quella Platinum. Cinquecento suini neri allevati direttamente dalla famiglia sono invece destinati a una "limited edition" di salumi particolarmente saporiti.

DOVE TROVARE L'ANTICA CORTE PALLAVICINA

Strada del Palazzo Due Torri 3
Polesine Parmense
www.acpallavicina.com

UN SORSO *di fumo in coppa*

Gli aromi agrumati e il sapore amaro della china incontrano il **PROFUMO DEL TÈ** affumicato. Un cocktail insolito che potrebbe accompagnare sushi e sashimi

COCKTAIL LUCA ANGELI - FOUR SEASONS FIRENZE
REALIZZAZIONE EDOARDO BANFI
TESTI LAURA FORTI
FOTO RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

DOLCE BOCCONE
L'amarena sciroppata deve scivolare sul fondo del bicchiere.

LA COPPETTA SVASATA ESALTA IL PROFUMO DEL DRINK

PROFUMI ORIENTALI
I tè sono i nuovi beniamini dei barman.

FRESCHEZZA
Il succo di limone apporta l'indispensabile nota acidula.

Smoky sour

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL
4 cl China Clementi
2,5 cl succo di limone fresco
1,5 cl zucchero (liquido)
tè affumicato Lapsang Souchong
amarena – ghiaccio

PREPARATE *una tazza di tè e lasciatelo raffreddare.*
RACCOGLIETE *nello shaker 1 cl di tè, la china, il succo di limone, lo zucchero e mescolateli con vigore con diversi cubetti di ghiaccio; versateli, filtrandoli, in una coppa martini precedentemente raffreddata.*
AGGIUNGETE *l'amarena, sul fondo del bicchiere.*

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **17 giugno***

LO STILE IN TAVOLA
Bicchiere Ichendorf.

Il cocktail è stato realizzato con Campari Academy, che ringraziamo per la collaborazione.

a scuola di BELLEZZA

MAKE UP SCHOOL: imperdibili corsi organizzati da Profumerie Limoni e La Gardenia, vi sveleranno tutti i trucchi e le astuzie per realizzare, in un attimo, un Make Up impeccabile adatto ad ogni situazione ed essere sempre perfette nella vita di tutti i giorni o in occasioni speciali.

Ogni sabato dal 20 settembre al 20 dicembre, in una selezione di punti vendita **Limoni** e **La Gardenia**, andranno in scena due favolosi eventi dedicati allo stesso tema, nei seguenti orari: 11.00-12.00 e 17.00-18.00. La mattina, la Make Up Artist condurrà la lezione utilizzando i cosmetici a marchio **ZAO**, il ***Make Up bio***, caratterizzato da formulazioni 100% naturali ed un originale pack in bambù. Durante il pomeriggio, invece, ospite d'onore diventa la linea **Youngblood**, il ***Make Up minerale*** a base di pigmenti naturali, adatto anche alle pelli sensibili, il giusto alleato a qualunque età. Sei sempre di corsa e hai poco tempo per farti bella? Ti piace essere sexy e alla moda? Preferisci un trucco stile hippy, naturale o da vera star? Niente paura, grazie all'esperienza dei Make Up Artists, sarà possibile conoscere gli ultimi trends, le tecniche più adatte ad ogni esigenza e provare i fantastici prodotti delle linee esclusive Limoni e La Gardenia.

NON RESTA CHE SCOPRIRE I CORSI DELLA MAKE UP SCHOOL E SCEGLIERE QUELLI CHE TI INTERESSANO DI PIÙ

01 *smart make up*
20 e 27 settembre - 4 ottobre

Poco tempo da dedicare alla tua bellezza? Smart Make Up è il corso che fa per te! Imparerai a realizzare, in poche mosse, un trucco perfetto per ogni occasione.

02 *smokey eyes*
11 e 25 ottobre - 29 novembre

Se ami essere sexy e alla moda, ti sorprenderà scoprire tutte le tecniche per sfoggiare un Make Up sensuale ed un effetto Smokey Eyes di tendenza.

03 *hippy party anni '70*
18 ottobre

Ami rievocare i mitici anni '70? Lasciati avvolgere dai colori di quell'epoca, impara a realizzare il trucco più adatto ad un party stile hippy.

04 *colori d'autunno*
1 e 8 novembre

Portiamo sul viso tutte le calde sfumature della natura in autunno, come una foglia che si tinge di rosso, il nostro Make Up diventa naturale ma avvolgente.

05 *trucco eighteen*
15 novembre

Una lezione che ti svelerà tutti i segreti per realizzare un trucco da vera regina della festa. Del resto 18 anni si compiono una volta sola!

06 *cocktail*
22 novembre e 6 dicembre

Invito inaspettato dopo il lavoro? Trasforma il tuo Make Up 'da ufficio' in un favoloso Make Up da sera, sarai al top anche dopo una giornata faticosa.

07 *capodanno*
13 e 20 dicembre

Quale miglior occasione per apparire scintillante come una stella? Scopri in che modo realizzare un trucco splendente e chiudere l'anno in bellezza.

Le lezioni si svolgeranno il sabato. Due appuntamenti al giorno, dedicati allo stesso argomento, per provare brand in esclusiva diversi.

Tutti i corsi della MAKE UP SCHOOL sono gratuiti fino ad esaurimento posti.

Per tutte le informazioni: **www.limoni.it** e **www.lagardenia.com**

limoni Profumerie LAGARDENIA

Per l'ora DEL TÈ

Di ceramica o metallo. Di bel design o puramente funzionali. *Come la bevanda che contengono,* le **TEIERE** piacciono molto e non bastano mai

STYLING IRENE BARATTO

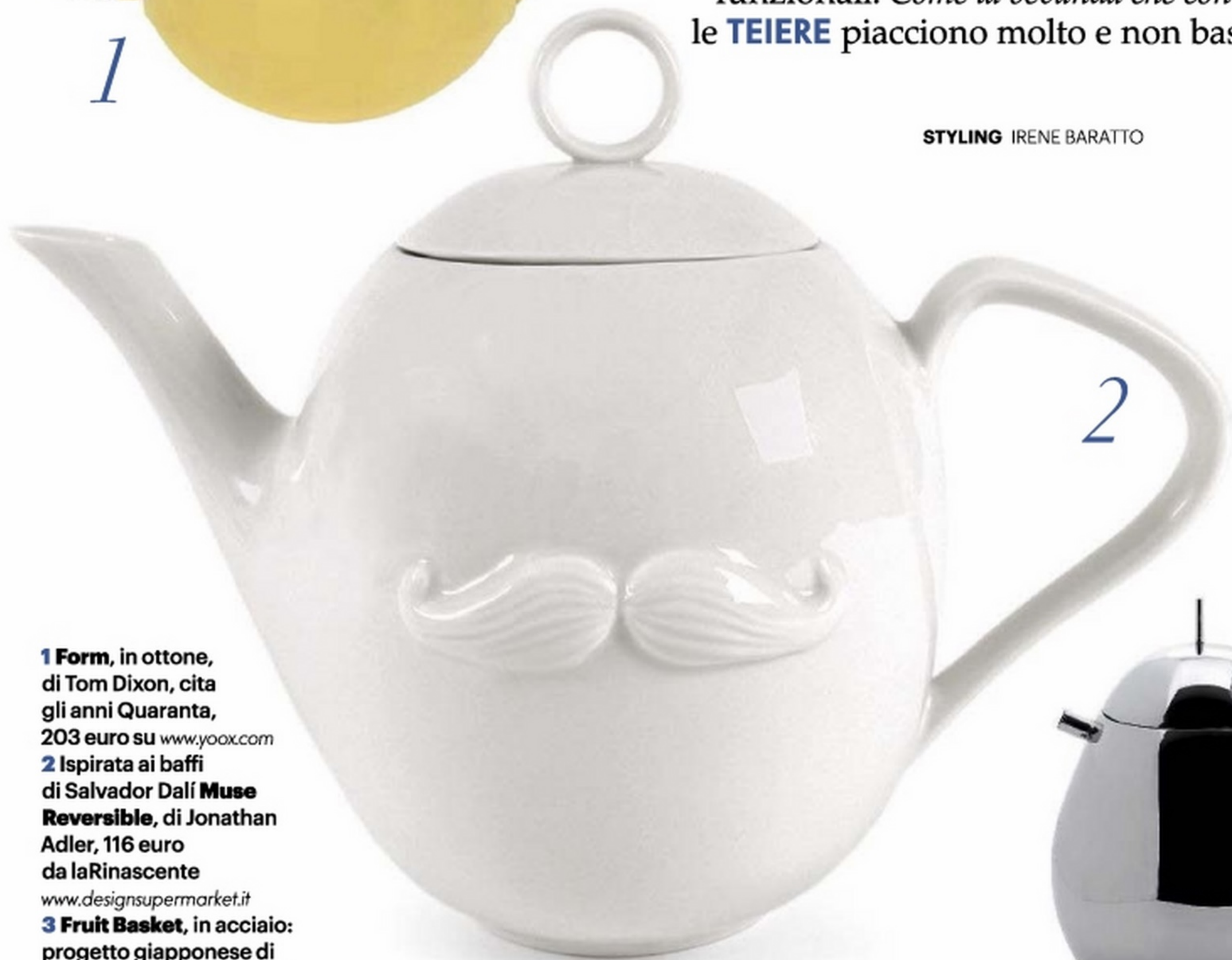
1

2

3

4

5

1 Form, in ottone, di Tom Dixon, cita gli anni Quaranta, 203 euro su *www.yoox.com*
2 Ispirata ai baffi di Salvador Dalí **Muse Reversible**, di Jonathan Adler, 116 euro da laRinascente *www.designsupermarket.it*
3 Fruit Basket, in acciaio: progetto giapponese di Sanaa prodotto da Alessi, 152 euro, *www.alessi.it*
4 Semplicissima **Cafe Culture**, in porcellana, 12,95 euro, di Maxwell & Williams, distr. da Livellara, *www.livellara.com*
5 Romantica **Freedom Bird**, di Pols Potten, 48 euro su *www.yoox.com*

LA PIÙ ECLETTICA
Tiffany: è anche spremiagrumi. Di L'Abitare, distribuita da Corrado Corradi, 29 euro
www.corrado-corradi.it

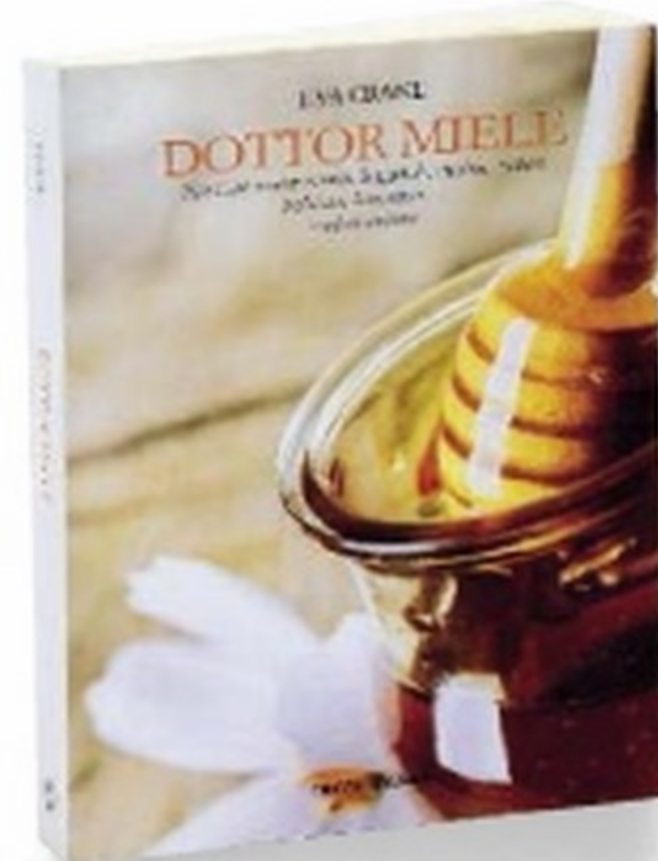
Fotografia di Riccardo Lettieri

LEGGERE *con gusto*

Per affrontare l'autunno con **DOLCEZZA**, magari ritornando con la mente a una vacanza al mare. E per non dimenticare che il cibo può salvare la vita

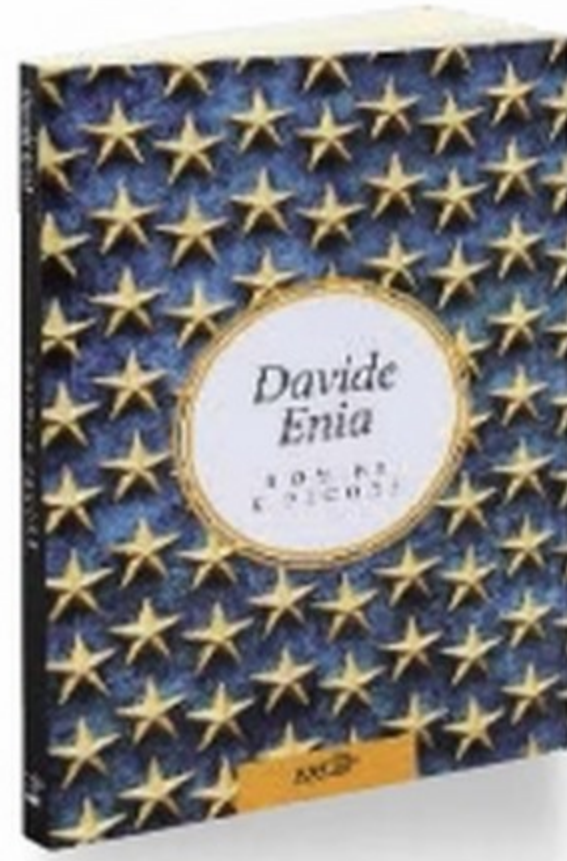
A CURA DI ANGELA ODONE

Sognate di gustare un cannolo friabilissimo, dal ripieno vellutato? Seguite le indicazioni per realizzare i più famosi dolci siciliani, vere dichiarazioni d'amore, che Alessandra Dammone raccoglie in questo libro. Più di un ricettario, è un viaggio affascinante e goloso in terra siciliana. Si sente il profumo delle mandorle, il fruscio delle onde e il vociare allegro della festa. *"Sweet Sicily", Alessandra Dammone, Ed. Sime Books, www.sime-books.com 20 euro*

IL LIBRO È BILINGUE, ITALIANO E INGLESE

DOLCE, PREZIOSO E SANO

Ecco tutto quello che c'è da sapere sul miele, spiegato da una delle massime autorità in materia. Un po' di storia e un po' di leggenda. E poi ricette e suggerimenti per chi volesse cimentarsi nell'apicoltura.
***"Dottor miele"**, Eva Crane, Ed. Orme Tarka, www.ormebooks.it 16,50 euro*

IN EREDITÀ AI POSTERI

È il ricettario che Carlo Brizzi, marinaio dell'Isola del Giglio, ha scritto anche per chi di pesce poco ne sa. Si apre con un pratico glossario in cui del pesce vengono spiegati forma, provenienza e stagionalità. ***"Il testamento del Marinaio"**, a cura di F. Quatraro, illustrazioni di C. De Marco, Ed. Effequ, www.effequ.it 10 euro*

TRA STORIA E GUSTO

Il sapore del Lazio e di Roma durante gli anni dell'ultima guerra raccontati con parole dense di significato e di emozione. Una riflessione inconsueta su ciò che di buono può portare con sé anche un momento tragico.
***"Uomini e pecore"**, Davide Enia, Ed. EDT, www.edt.it 7,90 euro*

Fotografie di Riccardo Lettieri

PIACERI *di* CANTINA

Con l'arrivo dei **PRIMI FREDDI** piacciono vini più intensi. Facili o impegnativi, ma sempre pensati per ampliare i profumi e i colori dei piatti dell'autunno

PER LA TAVOLA QUOTIDIANA

Un frizzantino spensierato e un bianco secco e potente ottimo con il pesce. Due rossi per carni alla griglia e funghi: un morbido abruzzese bio e una moderna interpretazione di un classico campano

A CURA DI YOEL ABARBANEL

Lombardia

BIANCO FRIZZANTE 2013
OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO ISIMBARDA

Un "piccolo" vino ideale per un aperitivo o un antipasto leggero. Ricavato da uve rosse da cui si estrae solo la polpa, bianca e fruttata, viene lasciato rifermentare in autoclave per circa due mesi con il suo stesso mosto: ne nasce un frizzantino leggerissimo ma ricco di sapore, profumato e snello. Da servire a 8-10 °C, in calici da spumante.

Santa Giulietta (PV), tel. 0383899256, www.isimbarda.com 6,60 euro

Alto Adige

"PULVERNAI" 2013
ALTO ADIGE PINOT GRIGIO CASTEL SALLEGG

Nella vasta gamma dei monovitigni di un'azienda da oltre un secolo e mezzo ben salda nella viticoltura altoatesina, questo Pinot Grigio: sorprende per il suo carattere "freddo" e preciso. All'assaggio si rivela imponente (il grado alcolico è 14%), ma non per questo pesante, grazie alla bella acidità. Va servito a 12-14 °C, magari con pesce crudo oppure con trota e salmerino affumicati, per restare in zona.

Caldaro (BZ), tel. 0471963132, www.castelsallegg.it 9,40 euro

Abruzzo

"IL BORGO" 2013
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CANTINE TORRI

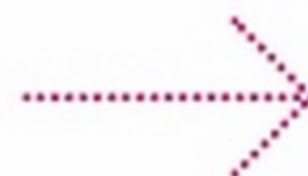
Esce da una cantina coraggiosa, convertita al bio, un Montepulciano che, grazie alle cure in vigna e alla magnifica annata, ha meritato un breve passaggio in botte per addolcirne il carattere. Con il suo aroma pepato e il sapore vellutato sa piacere a tutti. Servito a 18-20 °C, in calici non troppo ampi, è un rosso conviviale, ottimo per una grigliata di carne.

Torano Nuovo (TE), tel. 0861887818, www.cantinetorri.it 8 euro

Campania

"CRETAROSSA" 2010
IRPINIA CAMPI TAURASINI AGLIANICO I FAVATI

Una originale interpretazione dell'Aglianico su toni delicati e giovani, senza perdere in carattere territoriale. Rimangono il tipico colore granato e il profumo intenso di tabacco e pepe, ma il sapore è carezzevole. Da servire a circa 20 °C in calici da rosso, con primi piatti sostanziosi, magari con sughi di funghi.

Cesinali (AV), tel. 0825666898, www.cantineifavati.it 9 euro

Fotografia di Robert M. Bruno

DA NON PERDERE

Per festeggiare i brasati di stagione. Per saporiti pesci arrosto. E per degustazioni contemplative

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

Piemonte

ROERO RISERVA 2010
DEMARIE

Nel 1946 Giovanni Demarie piantò una vigna di nebbiolo insieme al fratello più vecchio, appena tornato dalla guerra. Il vino rosso che nasce da quelle viti testimonia ancora oggi quel ritorno a casa. Elegante ed equilibrato, profumato di frutta matura, con un sapore secco e pieno, lascia in bocca un ricordo di liquirizia e spezie. Si serve a 18-20 °C con il brasato, la selvaggina e formaggi stagionati.
Vezza d'Alba (CN), tel. 017365454, www.demarie.com 20 euro

Liguria

"NUMERO CHIUSO" 2009
COLLI DI LUNI VERMENTINO
CANTINE LUNAE

Frutto di una severa selezione dei grappoli di vermentino che maturano protetti dai venti del Nord, il "Numero chiuso" è il gioiello dell'azienda: prodotto in poche bottiglie, è opulento ma gradevole per la sua freschezza balsamica e le insolite note affumicate. Ottimo con pesce al forno e carni bianche, servito a 12-14 °C. Se si va in gita in Liguria, vale una sosta la degustazione nell'accogliente cantina.
Ortonovo (SP), tel. 0187660187, www.cantinelunae.com 32 euro

Umbria

"MUFFATO DELLA SALA" 2008 CASTELLO DELLA SALA ANTINORI

Annata fortunata da pigliare al volo. Quell'anno, prima della vendemmia il clima aveva favorito una perfetta propagazione della "muffa nobile", che coprì gradualmente gli acini di sauvignon blanc, grechetto, gewürztraminer e riesling lasciando intatta la qualità dell'uva. Risultato, un vino fine che sa di fiori e di miele, dolce e vellutato ma di buona acidità, da gustare fresco a 10-12 °C, da solo o con pâté e crostacei.
Ficulle (TR), tel. 076386051, www.antinori.it 35 euro

Calabria

"VIGNA GARRONE" 2004
SCAVIGNA ROSSO
ODOARDI

Il colore rubino quasi impenetrabile, e la straordinaria consistenza lasciano immaginare la potenza di questo eccellente rosso calabrese. Con il suo sapore secco e pieno e i tannini pronunciati, tiene testa a cibi ricchi come i salumi locali, le paste con robusti ragù di carne e l'agnello arrosto. Per la sua profondità è anche un buon vino da meditazione. Va servito a 18-20 °C.
Nocera Terinese (CZ), tel. 096891159, www.cantineodoardi.it 30 euro

ETICHETTE D'ECCEZIONE

Un vigneto aereo imprigionato tra balze rocciose, un suolo e un clima assai propizi. Ecco come il paesaggio imprime un carattere irripetibile a due vini delle Alpi

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

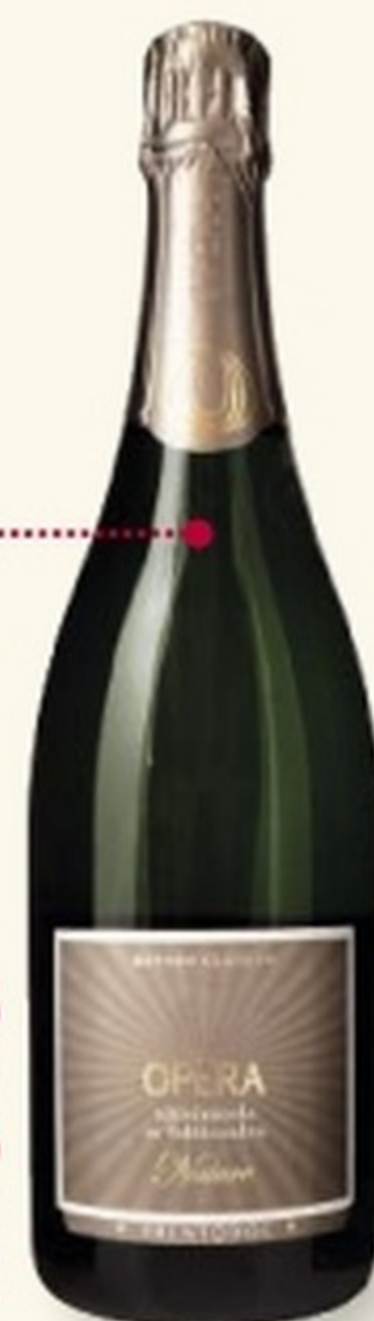
Valle d'Aosta

"LE PRISONNIER" 2011
VALLE D'AOSTA ROSSO ANSELMET

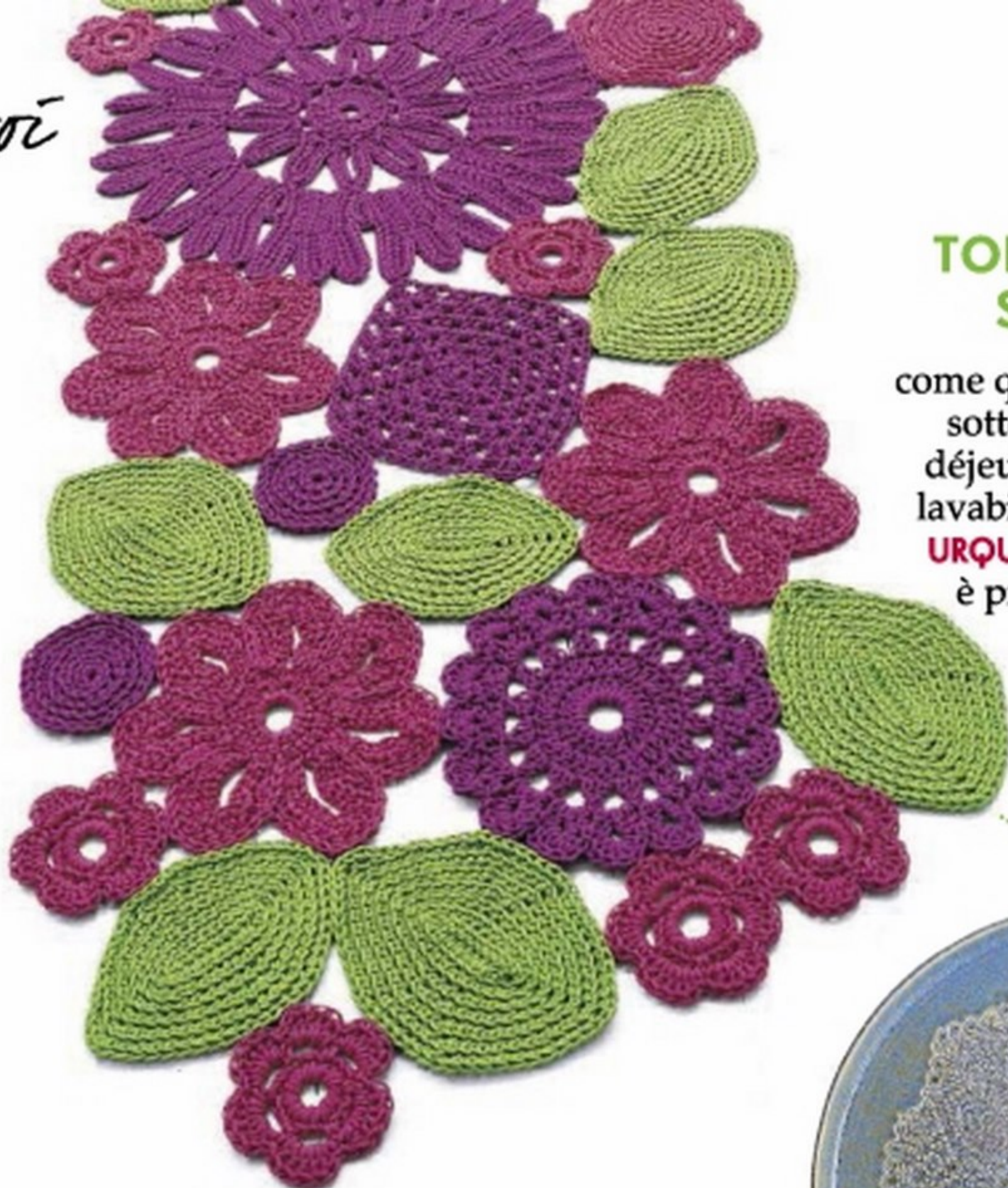
Una rarità, da quattro uve che maturano in una vigna appesa alla montagna. Dalle fatiche che Renato Anselmet vi dedica, dal lavoro innovativo in cantina nasce un rosso vellutato dall'inconfondibile aroma. Ottimo a 16-18 °C con salumi e formaggi.
Villeneuve (AO), tel. 0165904851, www.maisonanselmet.it 46 euro

Trentino

NATURE MILLESIMATO 2008
TRENTO DOC OPERA VITIVINICOLA VALDICEMBRA

Strepitoso rapporto qualità/prezzo per queste bollicine che ricevono dal suolo dolomitico un carattere deciso e una stimolante mineralità. Da servire a 8 °C, all'aperitivo, con crostacei, pesce di acqua dolce, ma pure con i regionali strangolapreti.
Verla (TN), tel. 0461684302, www.operavaldicembra.it 18 euro

Fotografia di Corrado Morando

TRAME TINTE

Sembrano ingabbiati nel metallo i bicchieri *Lace*, serigrafati. Di **PAOLA NAVONE**, come il vassoietto in silverplate.
€ 143 il set di 6 e € 85,50.
www.egizia.it

TORNA IL CROCHET SE È DI DESIGN

come questo tappeto da stendere sotto il tavolo per piacevoli déjeuner sur l'herbe. In corda lavabile, disegnato da **PATRICIA URQUIOLA** e **ELIANA GEROTTO**, è prodotto da Paola Lenti.
€ 9000 m 1 x 4
www.paolalenti.it

PIZZI *contemporanei*

Di ceramica, metallo e persino calcestruzzo. Vanno in tavola con nuovi colori e moderno humour. **Senza nostalgia.** Ma con il *garbo di oggi*

DI GIOIA BOCCADORO

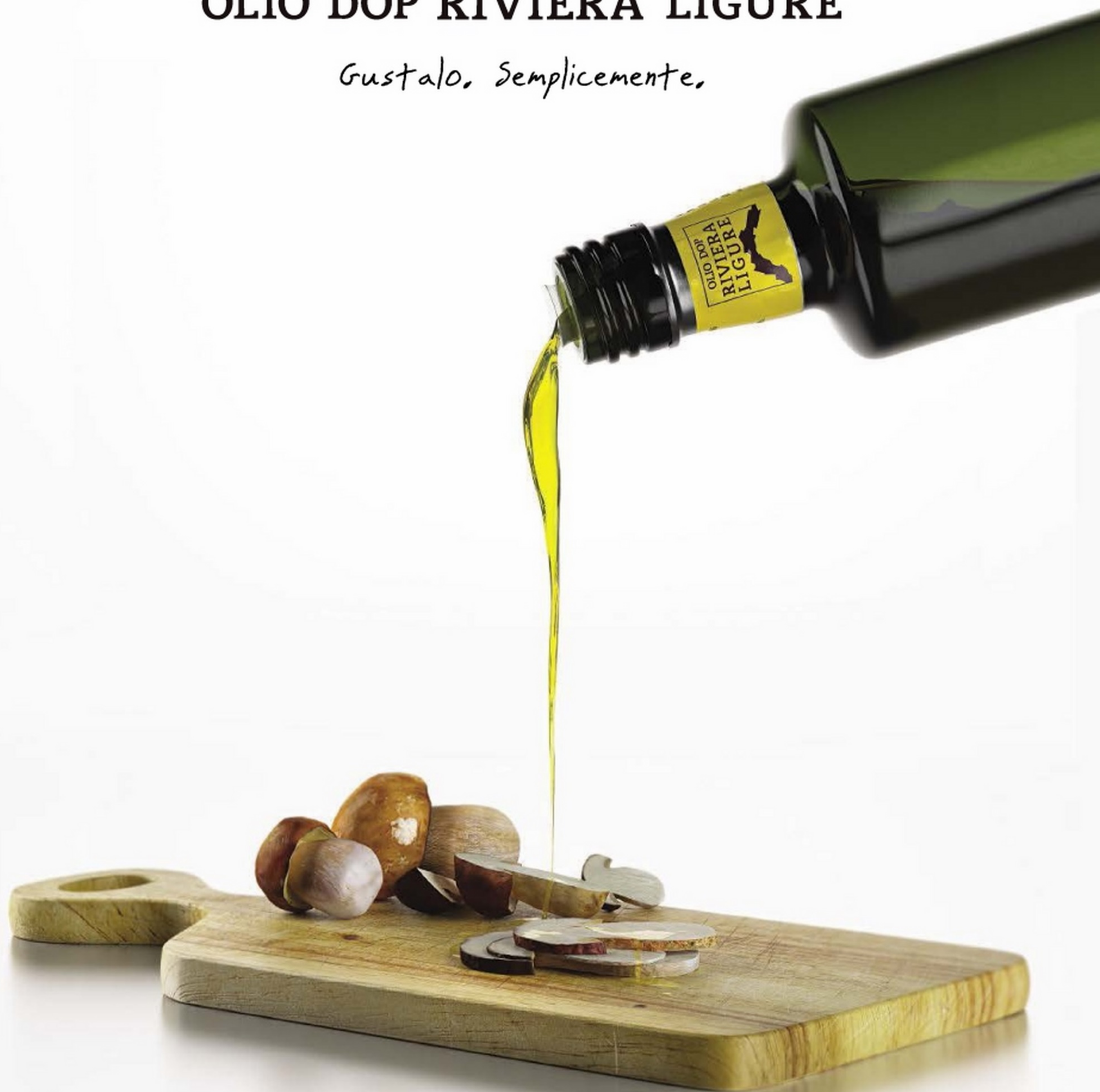
TRINE DI GRÈS

lavorate in rilievo sui piatti centrotavola di **FONDERIA CERAMICHE BUCCI.**
€ 50 ø 26 cm - € 150 ø 45 cm
www.fonderiabucci.it

RUSTICO CHIC

l'originale piatto in argento e calcestruzzo, con la paletta di servizio a forma di cazzuola. La designer inglese **VICTORIA KERSHAW** la esegue su ordinazione.
www.victoriakershaw.com

ROMANTICISMO PITTORICO

per la brocca che sembra rivestita di tessuto sangallo appena uscito da un bagno di colore. Di **POINT DUCHESSE PITCHER.**
In vendita su www.anthropologie.eu

Fotografia di Enrico Conti

IL LETTORE IN REDAZIONE

CALOGERO RIFICI
Livornese, specialista in infrastrutture, è anche gourmet e sommelier. Appassionato di peperoncini, è membro all'Accademia Italiana del Peperoncino e coltiva personalmente gli esemplari che poi utilizza per i suoi esperimenti culinari. "In città lascio cucinare mia moglie", dichiara. "Io mi metto all'opera in campagna, dove abbiamo una casa e tanti amici".

1

2

BURGER *di rombo* PICCANTE

Che panino! Pesce e pomodorini elettrizzati dal **PEPERONCINO** per un sapore tutto italiano. Se poi aggiungiamo le patatine...

3

A CURA DI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

7

5

4

6

UN PEPERONCINO AD HOC *Per questo burger di pesce, Calogero ha scelto il* Capsicum baccatum, *noto come peperoncino erotico, molto profumato e non troppo piccante: adatto ad accompagnare il rombo senza soverchiarne il sapore.*

IL TRUCCO

Cuocete i filetti di rombo in una padella di giusta misura: evitate di prenderne una troppo grande che li asciugherebbe eccessivamente, mentre una troppo piccola vi costringerebbe a cuocerli in due riprese.

LA RICETTA

Burger di rombo

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti più 3 ore di cottura dei pomodori

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,2 kg 1 rombo
500 g pomodorini ciliegia
4 panini – **1** patata
zucchero di canna – farina – aglio – timo
alloro – scalogno – peperoncino fresco
vino bianco – olio extravergine – sale

1 TAGLIATE *a metà i pomodorini, metteteli su una teglia coperta con carta da forno, salateli, cospargeteli con zucchero di canna, profumate con fettine di aglio, foglie di timo e alloro, irrorate con olio e infornateli a 100 °C per 3 ore.*
2 SFILETTATE *il rombo, spellate i filetti e tagliateli con un tagliapasta rotondo, in modo da dare loro una forma adatta ai panini; recuperate i ritagli, che completeranno i burger.*
3 CONDITE *i filetti con timo, uno scalogno tritato, 2-3 cucchiai di olio, sale e peperoncino fresco tritato; lasciate marinare per 30′.*
4-5 TAGLIATE *a strisce 1 o 2 peperoncini e cuoceteli con 2-3 cucchiai di olio per 3-4′. Togliete il peperoncino e friggete nello stesso olio la patata tagliata a fettine sottili.*
6 CUOCETE *i filetti in una padella per circa 2′ per lato; toglieteli e bagnate il fondo di cottura con uno spruzzo di vino bianco, addensate con un cucchiaio di farina e cuocete per 2′, ottenendo una salsina.*
7 PREPARATE *i burger mettendo i pomodorini sulla base dei panini tagliati a metà. Sistemate poi il pesce, ancora pomodorini, le patate e i peperoncini. Condite con la salsa e chiudete i burger.*
CALOGERO LO ACCOMPAGNA CON *un Catarratto dell'Etna, che ha i profumi adatti a sposarsi con il peperoncino.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***17 luglio***

CIOCCOLATO *sublime* DELIZIA

Fonderlo, cucinarlo, assaporarlo in compagnia o **GODERNE UN QUADRATINO** da soli. E così tutto andrà per il meglio

A CURA DI ANGELA ODONE

PER UN TOAST AL CIOCCOLATO
Fondente, latte, bianco, caramello e fragola: cinque tavolette di cioccolato, da chiudere tra due fette di pancarré! € 15,30
www.chocolatfactory.com

BUFFI E GOLOSI
Choco Gufi è uno stampo in silicone per fare 15 cioccolatini a forma di gufetti. Nella confezione c'è anche la ricetta. € 6,90
shop.silikomart.com

SET PER FONDUTA
Ha una casseruola in ceramica adatta al cioccolato, sei forchettine, sei ciotoline e un vassoio girevole su cui appoggiarle. Disegnato da Stefano Giovannoni per Alessi, si chiama Mami.
€ 218 www.alessi.com

CREMINI PER MILANO
La sagoma di Duomo, Castello Sforzesco o Teatro alla Scala spiccano sulle confezioni della Linea Milano dei cremini di Zaini.
Da € 4 www.zainispa.it

TRIPLA DELIZIA
Una mandorla croccante avvolta in un guscio di cioccolato al latte e ricoperta da uno strato sottile di polvere di liquirizia e fiocchi di sale. € 9
www.bomenu.com

CIOCCOLATO SUL... cucchiaio da sciogliere direttamente in una tazza di latte caldo. Prodotto da Dolci Libertà, il laboratorio di pasticceria della Casa Circondariale di Busto Arsizio. € 3 www.costruttorididolcezze.it

VERSARE SENZA ERRORI

Speciale pentolino in acciaio inox, con due pratici beccucci, per fondere il cioccolato o cuocere a bagnomaria.
€ 14,90 www.tescomaonline.com

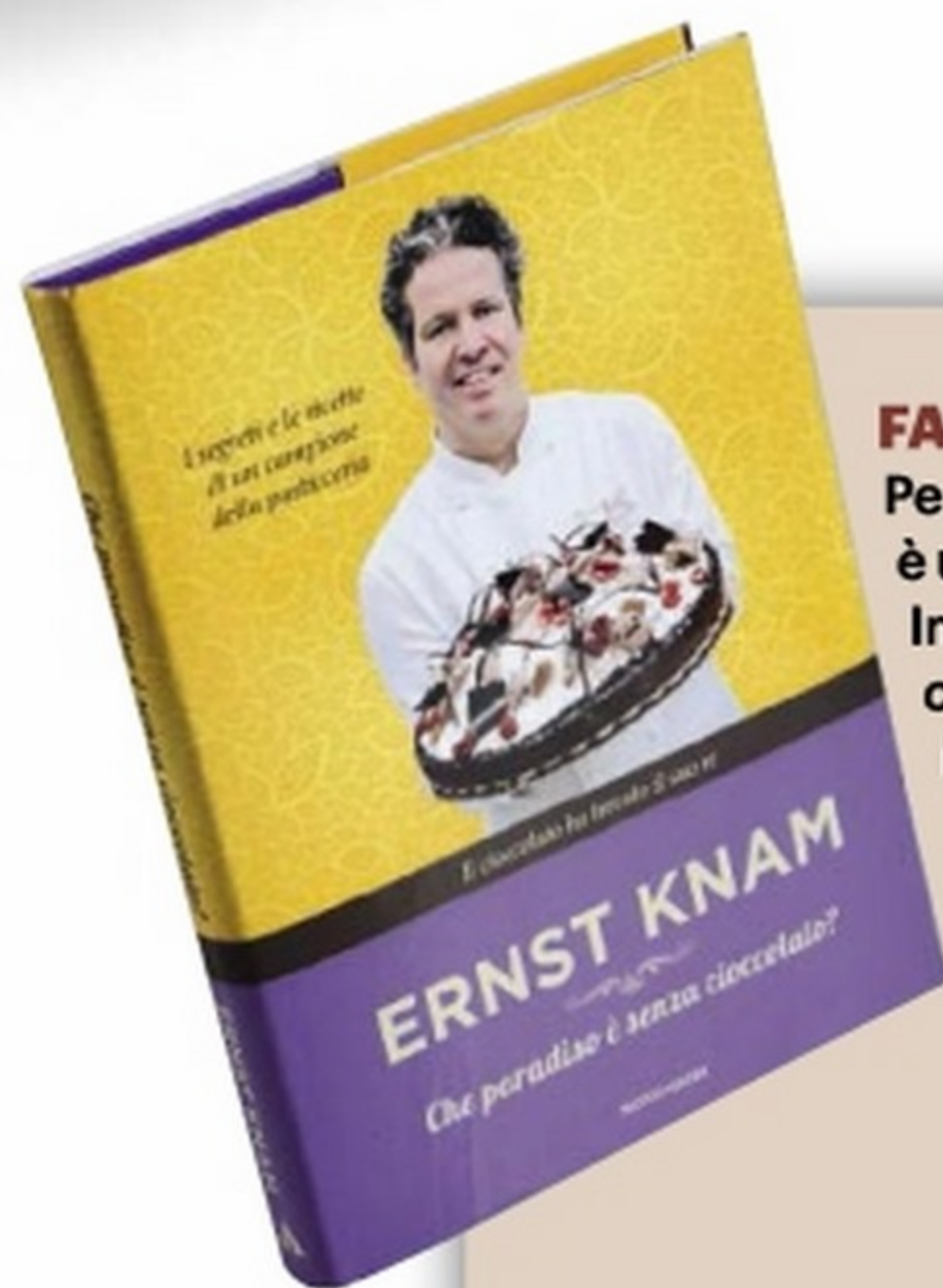
Adatto a casseruole con diametro 14-18 cm

INCONTRO VOLUTTUOSO

Biscotto caramellato o biscotto al cacao racchiuso tra due strati di cioccolato al latte o fondente. Questo è Duetto, la novità dei maestri cioccolatieri di Lindt.
€ 2 www.lindt.it

AD ALTA DIGERIBILITÀ

Cacao Criollo e latte d'asina, un connubio inedito in un'elegante tavoletta da 25 g di cioccolato. Dal sapore fine e raro. € 5,30
www.domori.com

EDIZIONE LIMITATA

FA BENE AL CUORE

Per Ernst Knam la pasticceria è un'arte degli affetti. In *Che paradiso è senza cioccolato?* svela tutti i segreti per prendersi cura e ingolosire chi si ama con più di ottanta ricette.
€ 16,90 www.librimondadori.it

Fotografie di Dalibor Michalcik, Riccardo Lettieri

COOKING CHEF

prepara e cucina per te!

Chiamalo semplicemente "Chef". È il tuo nuovo ed eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le tue ricette. Cooking Chef di Kenwood è una novità rivoluzionaria. È l'evoluzione dell'unico e inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... e ora anche a cuocere!

1

1. Montare gli albumi nella ciotola con la frusta a fili sino a renderli schiumosi; versare metà zucchero, il sale, la vaniglia e il succo di limone e continuare a montare fino a che il composto non sarà lucido e solido.
Aggiungere il rimanente zucchero e amalgamarlo delicatamente con la spatola per pasticceria*.
La meringa dovrà risultare molto soffice e ferma. Con l'aiuto di una sac à poche formare sulla carta forno dei cerchi di 5 cm di diametro e 1 cm di altezza.
Infornare a 100°C per circa 4 ore.

ALCUNE ATTREZZATURE ACQUISTABILI SEPARATAMENTE, OLTRE A QUELLE IN DOTAZIONE

Passa pomodoro

Taglia a dadini

Tagliapasta tagliatella

Grattugia a rulli

Numero verde 800 20 23 23

KENWOOD
CREATE MORE

MERINGA CON SEMIFREDDO AL TORRONE E SALSA DI FICHI

PERSONE: 4

Per la meringa:
- ✓ 100 g di albume
- ✓ 200 g di zucchero semolato
- ✓ mezza bacca di vaniglia
- ✓ qualche goccia di limone spremuto
- ✓ sale

Per il semifreddo:
- ✓ 4 tuorli d'uovo
- ✓ 125 g di zucchero
- ✓ 500 ml di panna
- ✓ 150 g di torrone

Per la salsa di fichi:
- ✓ 200 g di fichi freschi
- ✓ Il succo di 1 limone
- ✓ 2 cucchiai di zucchero
- ✓ 2 stecche di cannella

2

3

4

2. Preparare cuocendo lo zucchero nella ciotola con la frusta gommata con poca acqua, fino a raggiungere i 120° C e conservare a parte. Montare i tuorli nella ciotola con la frusta a fili, quindi versare lo sciroppo di zucchero a filo sui tuorli, continuando a montare fino a raggiungere la temperatura ambiente. Tritare grossolanamente il torrone con il tritatutto* e poi unirlo ai tuorli montati.

3. Montare nella ciotola con la frusta a fili anche la panna e unirla con delicatezza al composto di tuorli e torrone, incorporandola con la spatola per pasticceria*. Riempire degli stampi cilindrici e quindi porre in congelatore per almeno un paio di ore a raffreddare.

4. Cuocere i fichi pelati e tagliati grossolanamente con la frusta gommata, insieme allo zucchero, alle stecche di cannella e al succo di limone per 20 minuti a 90° C. Frullare il composto ottenuto nel frullatore per rendere tutto ben omogeneo. Formare il dessert, alternando un disco di meringa, il semifreddo, la salsa e concludendo con un altro cerchio di meringa.

*Attrezzatura optional

LO CHEF
DAVIDE OLDANI
Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo
di Cornaredo (MI).

LA CUCINA DI OLDANI

Una pannocchia tante BONTÀ

Rende fragrante il pane, dà dolcezza alle creme, si trasforma in **CROCCANTI POP CORN**: è il mais, un cereale pieno di virtù. E senza glutine

TESTO E RICETTA DAVIDE OLDANI
A CURA DI LAURA FORTI **PREPARAZIONE** ALESSANDRO PROCOPIO
RITRATTO MASSIMO PISATI **FOTOGRAFIE E STYLING** BEATRICE PRADA

Il mais in chicchi non appartiene alla mia tradizione: in casa, quando ero bambino, c'era la farina gialla, usata per pane e polenta, ma le pannocchie erano riservate agli animali. Anche quando da ragazzo, cominciando a uscire, ho provato a prendere i pop corn, non ne sono stato conquistato, e la prima volta che ho mangiato il mais lessato, quello in scatola, le mie convinzioni si sono rafforzate... ***Solo dopo, già chef, ho iniziato a rivalutare il mais fresco***, assaggiando quello di una raccolta vicino a casa, lavorato e cotto per un dolce: allora, spinto dalla curiosità, ho cominciato a sperimentare e a rivalutare un ingrediente che mi ha riservato più di una sorpresa. La ricetta di questa pagina, nata dalla rielaborazione di una torta paesana comasca, ***è per me il simbolo di una nuova scoperta***. La dolcezza del mais, poi, si presta a essere sfruttata anche in altre preparazioni, per esempio su un riso bianco profumato con nepetella o anice oppure insieme a latte e ricotta per farcire i ravioli. La farina di mais, invece, mi appartiene da più tempo, da quando mamma preparava il ***pan giald***, un pane lombardo con il 70% di farina di mais. Da allora ce n'è sempre un pizzico nel mio pane, per la consistenza un po' granulosa e croccante che dà alla crosta, in cottura.

Due **CONSISTENZE:**
liscia la crema, croccanti i pop corn

Vellutata di mais, gelato al cioccolato bianco e mela

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

160 g latte
140 g mais lessato sgocciolato
1 mela verde
mais per pop corn
olio extravergine di oliva al rosmarino
olio di arachide
gelato al cioccolato bianco
zucchero semolato – amido di mais – sale

1 SCALDATE *in una piccola casseruola il latte con 20 g di zucchero; al bollore unite 2 cucchiaini di amido di mais diluiti in un cucchiaio di acqua, fate addensare il latte e spegnete. Aggiungete il mais lessato e poi frullate ottenendo una vellutata.*
2 PASSATE *al setaccio la vellutata.*
3 SBUCCIATE *la mela e tagliatela a cubetti regolari. Fondete in una padella 2 cucchiai di zucchero e, quando comincia a caramellare, aggiungete le mele e mescolatele per 1'.*
4 SCALDATE *un filo di olio di arachide in una pentola, aggiungete un cucchiaino di chicchi di mais per pop corn, coprite con il coperchio e aspettate che scoppino, ottenendo i pop corn. Disponete nel piatto i cubetti di mela, i pop corn, salati, e la vellutata di mais, aggiungete una quenelle di gelato al cioccolato bianco. Completate con gocce di olio al rosmarino.*

➾ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina l'**8 settembre**

1

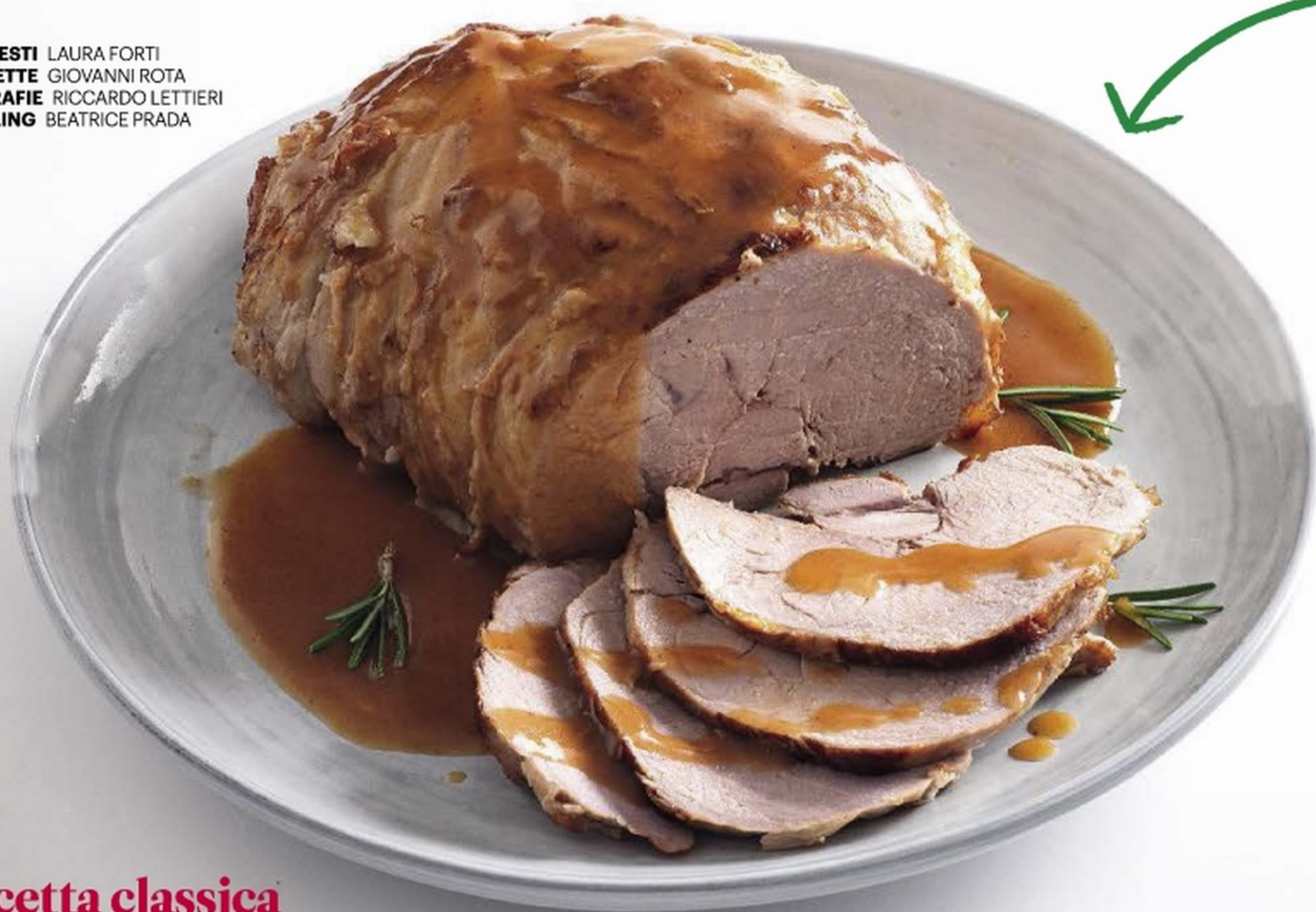
2

3

4

3 *variazioni* *sull'*ARROSTO

Grande protagonista sulle tavole della domenica, quello classico è di vitello. Ma si possono utilizzare anche altre carni e scegliere tra diversi ripieni e coperture. Ecco come cucinarlo lasciandolo **TENERO E SUCCULENTO**

TESTI LAURA FORTI
RICETTE GIOVANNI ROTA
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Ricetta classica

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 20'

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
2,2 kg scamone di vitello
2 gambi di sedano
1 carota – **1** cipolla
lardo – vino bianco secco
rosmarino – salvia – amido di mais
olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 PULITE *lo scamone dal grasso in eccesso e dal tessuto connettivo, con un coltello affilato.*
2 RIVESTITE *la carne con fettine di lardo, in modo uniforme, poi legate l'arrosto con lo spago da cucina, per dare una forma regolare e fare sì che la mantenga in cottura.*
3 ROSOLATE *la carne su tutti i lati, in una casseruola adatta al forno, meglio se di ghisa, con un filo di olio: ne basta poco, perché con il calore si scioglierà il lardo. Badate a non forare l'arrosto e aspettate che sia ben colorito su un lato prima di voltarlo. Poi sfumatelo con un bicchiere di vino.*
4 AGGIUNGETE *il sedano, la carota e la cipolla tagliati a pezzetti, rosmarino, salvia, pepe e sale: mettete rametti consistenti, in modo che possano reggere la lunga cottura della carne.*
5 INFORNATE *l'arrosto a 180 °C per 1 ora e 30' circa. Controllate la temperatura al cuore, che deve essere di circa 68-70 °C: se non fosse cotto, infornatelo nuovamente, senza togliere la sonda. Se non avete il termometro, foratelo fino al cuore e controllate che il succo che fuoriesce sia trasparente, senza tracce rosse o rosate.*
6 SFORNATE *l'arrosto, copritelo con fogli di alluminio e lasciatelo riposare per 10-15'.*
7 RIPORTATE *sul fuoco la pentola con il fondo di cottura, fatelo asciugare ed eliminate i grassi che affioreranno in superficie.*
8-9 AGGIUNGETE *10 g di amido di mais, cuocete per 2', poi bagnate con un bicchiere di vino. Prima che sia evaporato del tutto, aggiungete circa 1 litro di acqua (o brodo) per staccare bene dalla pentola il fondo di cottura, e cuocete fino a ottenere una salsa. Filtratela e servitela con la carne.*

1

2

3

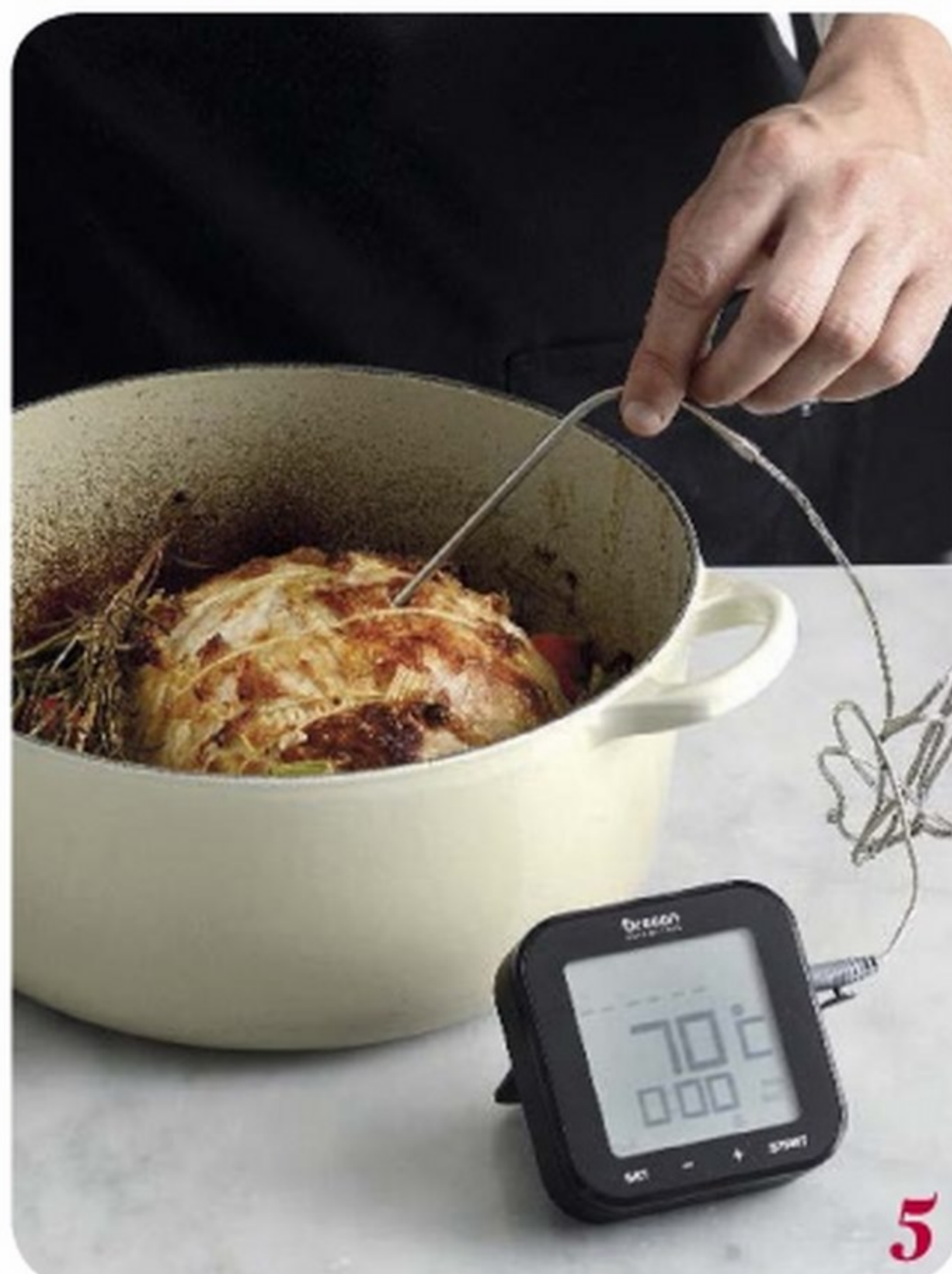
4

5

6

7

8

9

ARROTOLATO

Tacchino con patate e funghi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40′
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
700 g fesa di tacchino
400 g patate
200 g funghi porcini
200 g funghi finferli
60 g grana grattugiato
alloro – santoreggia – scalogni
olio extravergine di oliva
sale – pepe

LESSATE *le patate in acqua salata, partendo da freddo, con un cucchiaino di grani di pepe e 2 foglie di alloro per 30-40′.*
PULITE *intanto i porcini e i finferli, tagliateli a tocchetti e saltateli in padella con uno scalogno a lamelle e un filo di olio per 6-7′.*
SCOLATE *le patate, pelatele e schiacciatele; conditele con il grana, un ciuffo di santoreggia spezzettato, sale e pepe e mescolatele; aggiungete anche i funghi ottenendo il ripieno per la carne.*
APRITE *a libro il pezzo di fesa, stendetelo in uno strato uniforme e battetelo con il batticarne, per assottigliarlo in modo omogeneo. Farcitelo con il ripieno, poi arrotolatelo ottenendo una sorta di salame.*
LEGATE *l'arrosto con lo spago da cucina, in modo che il ripieno non fuoriesca, appoggiatelo su una teglia coperta con carta da forno, ungetelo bene di olio e salatelo.*
TAGLIATE *a metà 5-6 scalogni, senza sbucciarli, e contornate con essi l'arrosto, aggiungete qualche rametto di santoreggia e infornate a 190 °C per 40′ circa.*

1

Le patate e i funghi abbondanti arricchiscono e ammorbidiscono la carne magra del tacchino

➜ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il* ***26 giugno***

LO STILE IN TAVOLA
Termometro a sonda Grill Right Bluetooth Oregon Scientific.

2

La crosta fragrante completa con i suoi aromi il sapore della carne, e la rende anche più scenografica

IN CROSTA

Filetto di maiale nel pane alle noci

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 filetto di maiale intero
400 g pasta per pane pronta
25 g gherigli di noce
1 tuorlo – prosciutto crudo – pangrattato
aglio – rosmarino – senape – timo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PAREGGIATE *il filetto eliminando la parte della coda (che potrete utilizzare in altre preparazioni) in modo da dargli una forma regolare.*
ROSOLATELO *in padella a fuoco vivo con un filo di olio, uno spicchio di aglio con la buccia, schiacciato, e un rametto di rosmarino.*
SALATE, *pepate e cospargete il filetto con un po' di senape, poi passatelo nel pangrattato, in modo che in cottura assorba un po' di umidità. Profumate con qualche foglia di timo e ricopritelo con 4 fette di prosciutto.*
STENDETE *la pasta per il pane in un rettangolo, a circa 8 mm di spessore.*
TRITATE *le noci grossolanamente, tenendone qualcuna un po' più intera per la superficie. Disponetele sulla pasta, nella parte centrale del rettangolo, poi appoggiatevi sopra il filetto. Rimboccate i lati lunghi del rettangolo sul filetto, quindi rimboccate anche le estremità della pasta a mo' di pacchetto e sigillatele bene. Fate delle incisioni in superficie, spennellate con il tuorlo sbattuto con un goccio di acqua e cospargete di noci.*
APPOGGIATE *il filetto su una teglia foderata con carta da forno. Fatelo riposare per 10'.*
INFORNATELO *a 190 °C per circa 30'.*

3

Chiamato anche tasca, è il taglio bovino più adatto a essere farcito: con verdure, salumi, formaggi

RIPIENO

Spinacino agli spinaci

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40' più 10' di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
650 g spinacino di vitello
250 g spinaci
90 g pane senza crosta – **80 g** scalogno
80 g grana grattugiato
1 uovo – burro – latte
vino bianco secco – aglio – rosmarino
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE *il pane a pezzetti e ammollatelo in un bicchiere di latte.*
FATEVI *preparare lo spinacino inciso a tasca per essere farcito o incidetelo voi con un taglio sul lato più corto del pezzo.*
LESSATE *gli spinaci per 1' in acqua bollente, scolateli, strizzateli bene e tritateli.*
TRITATE *lo scalogno e appassitelo con una noce di burro per 10-15' con un pizzico di sale; aggiungete gli spinaci e insaporiteli per 2', quindi raccoglieteli in una ciotola e lasciateli raffreddare.*
MESCOLATELI *con il pane leggermente strizzato dal latte, unite l'uovo, il grana, sale e pepe, ottenendo il ripieno.*
FARCITE *lo spinacino con il ripieno, poi cucite con lo spago da cucina il lato aperto.*
ROSOLATE *l'arrosto in padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio schiacciato, poi trasferitelo in una teglia.*
ELIMINATE *l'aglio e l'olio dalla padella, poi versatevi uno spruzzo di vino bianco, scaldatelo per 1', poi versatelo nella teglia.*
INFORNATE *l'arrosto con 2 rametti di rosmarino a 160 °C per 50' circa.*
FATE *riposare l'arrosto per 10' prima di servirlo, accompagnato con patate arrosto.*

ALCE NERO, CIBO VERO.

Il consiglio del nutrizionista Dr. Domenico Tiso

MANGIARE FARRO PERCHÉ...

è ricco di fibre di minerali come fosforo, potassio e magnesio.
Ha un buon potere saziante e possiede un basso indice glicemico.

alcenero.com - alceneroshop.com - fattidibio.com

Zuppa di farro con pesce e funghi secchi

Ingredienti per 4 persone:

- *300 g di farro Alce Nero*
- *500 g di vongole*
- *8 gamberi mediterranei*
- *400 g tra calamaretti e seppioline*
- *1 totano*
- *1 manciata di funghi secchi ammollati*
- *200 g di trito di verdure (carota, sedano e cipolla)*
- *2 acciughe sott'olio*
- *4 pomodori pelati biologici Alce Nero*
- *mezzo bicchiere di vino bianco secco*
- *2 manciate di prezzemolo tritato*
- *olio extravergine d'oliva Alce Nero*
- *sale*

Versate il farro in abbondante acqua salata e portate a cottura. In una casseruola fate soffriggere il trito di verdure con un filo d'olio. Aggiungete le acciughe, i funghi tritati e i pelati biologici Alce Nero schiacciati con le mani. Togliete il becco al totano, e tagliatelo a pezzetti regolari. Pulite i calamaretti, e le seppioline, unite i pesci al sugo in cottura e sfumate con il vino. Pulite i gamberi e aggiungeteli al resto del condimento. Fate aprire le vongole in una pentola coperta, filtrate e tenete da parte il liquido. Scolate il farro e versatelo nel condimento, unite le vongole prive delle valve e la loro acqua filtrata. Mescolate a fiamma viva, cospargete la zuppa con prezzemolo tritato e un filo d'olio quindi servite immediatamente.

Un pranzo tutto VINTAGE

Come mangiavamo negli ottimisti anni '50? E in quelli della contestazione? Sul filo della nostalgia è tornata la voglia dei piatti che rappresentano la cucina familiare italiana. Li abbiamo ricreati e resi attuali ispirandoci alle **NOSTRE RICETTE D'ARCHIVIO**

RICETTE CRISTINA AROMANDO **TESTI** SAMANTA CORNAVIERA E MARIA VITTORIA DALLA CIA
FOTOGRAFIE E STYLING CLAUDIA CASTALDI

Aggiungete un accento d'epoca con la "salsa aurora", maionese al pomodoro addensata con gelatina

1

1956 CANAPÈ E UOVA RIPIENE
erano i pezzi forti degli antipasti del tempo. Proposti dalla redazione di allora come "un'idea originale, semplice ed economica per un buffet freddo ma anche per l'ora del tè".

anni 50

TUTTO AL FRESCO
Il primo frigorifero domestico fu venduto a Chicago nel 1913. In Italia il picco degli acquisti si ha nel 1954, segnale di una ripresa che sarebbe sfociata nel boom del successivo decennio.

Una volta si chiamava nostalgia. Poi è stato il tempo dei revival. Oggi si parla di vintage. È il piacere, **l'emozione di recuperare**, imitare o rielaborare manufatti di epoche passate, è il gusto di ritrovare e rilanciare, così com'erano o in fogge rivedute e corrette, oggetti di culto, ma pure quelli legati a una creatività anonima purché di forte presa evocativa. Il fatto, di per sé un po' paradossale dato che la Storia sembra oggi contare sempre meno, è trasversale a tutti o quasi gli aspetti della cultura materiale. Ci sono abiti vintage, mobili vintage, piatti e servizi vintage, persino radio, auto e biciclette sono proposte in versioni che si rifanno a modelli del tempo andato. Senza dimenticare il ritorno del disco di vinile... **Accade anche in cucina?** Affermativo. Ciò che cucinavano le nostre nonne o le nostre mamme sta tornando d'attualità: incuriosisce il palato contemporaneo poco avvezzo a sapori compositi e ben amalgamati – magari ricorrendo alle cosiddette "salse di base" – come erano quelli dei piatti di qualche decennio fa. La **prova della vitalità di tale tendenza** e delle sue potenzialità per il ricettario di oggi è nelle preparazioni che qui proponiamo: create rivisitando dei classici della tavola dagli anni '50 agli anni '70, vanno dalle tartine all'uovo al vitello alla zingara, dalle sogliole alla francese ai porri brasati, allo zuccotto alle castagne.

1 Tartine con le uova

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

6 uova
3 paninetti al latte tondi
2 carote
prezzemolo
capperi sotto sale – aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

RASSODATE *le uova, a partire da acqua fredda, per 8' dal levarsi del bollore. Raffreddatele in acqua fredda e sgusciatele.*
LESSATE *le carote al vapore per 20' circa, poi frullatele con un filo di olio e un pizzico di sale ottenendo una salsina.*
TAGLIATE *le uova ricavando 6 rondelle spesse 1 cm in cui il tuorlo risulti al centro.*
AFFETTATE *i panini al latte ricavando 10 dischi regolari di 5 mm di spessore. Riducetene 6 allo stesso diametro delle rondelle di uovo. Dalle 4 fette rimaste ricavate dischetti più piccoli di misure diverse.*
DISSALATE *2 manciate di capperi. Tenetene da parte una dozzina per la decorazione.*
FRULLATE *i ritagli delle uova e di pane, unendo una dozzina di foglie di prezzemolo, quattro cucchiai di olio, i capperi, sale e pepe: otterrete un ripieno.*
PREPARATE *la salsa verde frullando le foglie di un mazzetto di prezzemolo, mezzo bicchiere di olio, un pezzettino di aglio e un pizzico di sale.*
COSPARGETE *la salsa verde sui dischi di pane e sovrapponetevi le rondelle di uovo.*
COPRITE *i dischetti di pane rimasti con un cucchiaino di ripieno.*
DECORATE *il piatto con i capperi, qualche foglia di prezzemolo e la salsina di carote.*

1975 LA PANNA
è stata il caposaldo della cucina degli anni Settanta, insieme ai funghi e alla "lampada", un fornello utilizzato nei ristoranti per fiammeggiare o per tenere in caldo i piatti in tavola.

2

I condimenti a base di panna raffreddandosi si asciugano: per evitarlo, servite la pasta in piatti caldissimi

2 Tagliolini ai funghi e panna

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti più 1 ora di ammollo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g tagliolini all'uovo
150 g panna fresca
80 g funghi porcini secchi
aglio – erba cipollina
olio extravergine di oliva – sale

AMMOLLATE *i funghi in acqua calda per 1 ora circa.*
SCOLATELI *e conservate l'acqua di ammollo.*
SALTATELI *per 5' in padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio con la buccia.*
BAGNATELI *con un mestolino della loro acqua di ammollo e proseguite la cottura per qualche minuto, in modo che il liquido si riduca un po'.*
PRELEVATE *qualche fungo per decorare.*
UNITE *nella padella con i funghi la panna e cuocete a fuoco basso per altri 3'. Alla fine salate.*
LESSATE *i tagliolini in acqua bollente salata per 1'. Scolateli al dente, senza sgocciolarli troppo, trasferendoli direttamente nella padella con il condimento. Saltateli brevemente.*
AVVOLGETE *a matassina i tagliolini e accomodateli nel piatto da portata; decorate con i funghi tenuti da parte e qualche ciuffetto di erba cipollina. Portate subito in tavola. Usate un fornello o scaldate in acqua bollente il piatto da portata e i singoli piatti.*

LA SIGNORA OLGA *dice che per questo piatto sono ideali i maccheroncini di Campofilone secchi o i tajarin, pasta fresca piemontese lunga e sottilissima, molto ricca di uova. In alternativa andrà bene anche una normale pasta lunga fresca.*

3

Per impreziosire la ricetta usate lamelle di tartufo, come nella storica "sogliola alla Pompadour"

1955 STILE FRANCESE
Sogliola, besciamella e patate duchesse in un classico di alta cucina per le lettrici più esigenti, in cerca di piatti da servire in ricevimenti e cene importanti.

3 Sogliole alla besciamella

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **4** sogliole da 200 g cad.
- **750 g** latte
- **70 g** burro
- **50 g** farina
- **4** patate rosse
- **2** uova
- timo – sale

CUOCETE *a vapore le patate per 40-45', pelatele e frullatele con le uova, 250 g di latte e un pizzico di sale.*
PREPARATE *la besciamella: fate sciogliere a fiamma bassa 50 g di burro con la farina, mescolando con una frusta. Unite poi 500 g di latte freddo, un pizzico di sale e cuocete per una decina di minuti: la besciamella risulterà piuttosto morbida.*
PONETE *il composto di patate in una tasca da pasticciere con la bocchetta seghettata e distribuitelo in ciuffetti su una teglia coperta con carta da forno; infornateli e fateli gratinare sotto il grill per 2'.*
EVISCERATE *le sogliole, poi spellatele su entrambi i lati: tenendo ben stretta la coda strappate la pelle tirandola verso la testa.*
FONDETE *il burro rimasto in una padella. Dorate le sogliole intere per 5' per lato.*
ACCOMODATE *le sogliole nei piatti, ricopritele con la besciamella e guarnite con i ciuffi di patate e qualche fogliolina di timo.*

Prodotti freschi, cotture brevi, niente salse e molta creatività: così la nouvelle cuisine ha liberato l'arte culinaria.

4 Cipollotti e porri brasati

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 porri
- 4 grossi cipollotti
- 4 scalogni freschi

mosto cotto – aceto di mele
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *i porri e i cipollotti.*
PELATE *e tagliate ciascuno scalogno in 4 spicchi.*
UNITE *tutti i bulbi in una padella velata di olio e brasateli per una decina di minuti, voltandoli di tanto in tanto.*
BAGNATE *poi con uno spruzzo di aceto di mele, insaporite con qualche goccia di mosto cotto e proseguite la cottura per altri 4'.*
SALATE *alla fine, disponete in un piatto di portata e servite con gocce di mosto cotto.*

1976 VERSO LA SOBRIETÀ
Nell'intento di rinnovare la cucina troppo complessa del passato, l'Italia guarda ancora alla Francia: nel 1973 nasce la nouvelle cuisine e nel 1977 Gualtiero Marchesi apre il suo ristorante a Milano e porta la cucina italiana a livello delle grandi cucine europee.

4

anni 60

INNOVAZIONI AVVENIRISTICHE
Lo specchio per controllare che cosa succede nel forno della cucina Aequator o il Cuoco automatico Woxow, casseruola che mescola da sola mentre cuoce: si muovono i primi passi per semplificare il lavoro ai fornelli.

Ingredienti ricchi, ricette fantasiose e cucine più accessoriate esprimono un benessere sempre più diffuso.

5 Vitello ripieno alla zingara

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40′

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 kg diaframma di vitello
4 patate rosse di media grandezza
2 fettine di pane senza crosta
salvia
rosmarino
aglio
olio extravergine di oliva – sale

LESSATE *a vapore le patate per 40-45′. Poi pelatele.*
RIFILATE *la carne eliminando le parti di grasso in eccesso e tenetele da parte.*
RICAVATE *una tasca: penetrate orizzontalmente con un coltello a lama lunga al centro del pezzo, e tagliate la polpa fino a ottenere una tasca grande quanto tutta la sua superficie.*
FONDETE *in un ampio tegame il grasso della carne tenuto da parte con 2 rametti di rosmarino, uno spicchio di aglio con la buccia e qualche foglia di salvia. Rosolatevi la carne per 5′ per lato.*
TRITATE *le fettine di pane con un ciuffetto di rosmarino e poche foglie di salvia e mescolatele con un pizzico di sale, il sughetto rilasciato dalla carne e 2 cucchiai di olio. Spalmate il composto l'interno della tasca.*
INFILATE *le patate nella tasca, una alla volta, formando una fila dritta.*
CHIUDETE *la tasca con due spiedini lunghi di legno in modo che il ripieno non fuoriesca.*
DECORATE *la parte superiore della carne con foglie di salvia.*
PONETE *la tasca su una teglia ben unta di olio. Salate.*
INFORNATE *a 200 °C per 20′ circa.*
LASCIATELA *riposare in un luogo caldo per 5-10′ prima di affettarla.*
AFFETTATELA, *salate le fette e servite.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questo arrosto è cucinato con un metodo che si ispira lontanamente alla salsa alla zingara, da cui prende il nome. Derivata dalla salsa madre spagnola, a base di fondo bruno, è un grande classico della cucina internazionale, per completare carni di vitello e di agnello.*

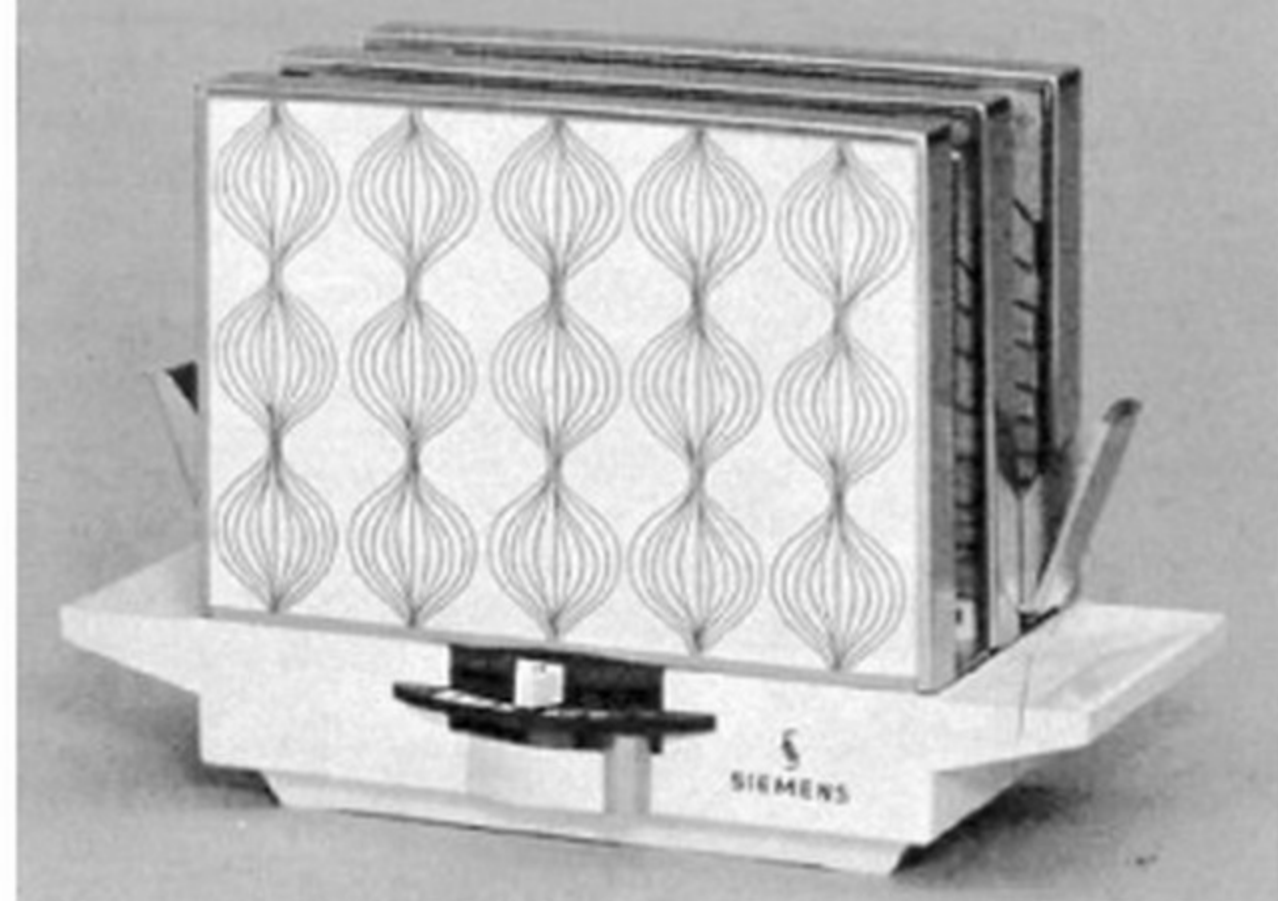
1969 LE SALSE BRUNE
come la "zingara" davano ai piatti un sapore profondo e omogeneo. Dopo più di un secolo di successo, tramonteranno con la rivoluzione della nouvelle cuisine.

5

Il diaframma era un taglio comune nei decenni passati. Oggi è più facile trovare lo spinacino

1966 LO ZUCCOTTO
era uno dei dolci più popolari, farcito con ripieni diversi, ma sempre a base di crema e panna. La sua origine pare risalga ai rinascimentali banchetti dei Medici.

6

Il vero sapore vintage lo dà il cordiale della "bagna": se vi piace, aumentatene un po' la dose

anni 70

PIÙ PRATICI, PIÙ BELLI Nascono nuovi elettrodomestici specializzati, si fanno più efficienti quelli tradizionali. Come la tostiera della Siemens che finalmente espelle il pane al momento giusto o l'apriscatole Braun, che è anche affilacoltelli. L'evoluzione delle prestazioni va di pari passo con una crescente cura delle linee e dei decori.

In tempi di contestazione anche la cucina comincia a cambiare diventando più snella e veloce.

6 Zuccotto alle castagne

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30' più 3 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

750 g panna fresca
500 g cioccolato bianco
300 g zucchero più un po'
225 g farina 0
100 g castagne secche
75 g amido di mais
12 g gelatina alimentare in fogli
8 uova
latte – liquore cordiale
cacao in polvere
marron glacé

LESSATE *le castagne in latte bollente finché non saranno tenere.*
MONTATE *le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto gonfio e spumoso: ci vorranno circa 15'.*
INCORPORATE *la farina e l'amido di mais alle uova montate e proseguite a montare per un paio di minuti.*
VERSATE *il composto in una teglia rettangolare foderata di carta da forno.*
INFORNATE *a 200 °C per 15' circa.*
SFORNATE *il pan di Spagna e cospargete subito la superficie con 4 cucchiai di zucchero.*
AMMOLLATE *in acqua fredda i fogli di gelatina.*
PORTATE *a bollore 250 g di panna, quindi incorporatevi la gelatina ammollata e strizzata mescolando con cura finché non sarà completamente sciolta.*
FONDETE *il cioccolato bianco a pezzetti a bagnomaria e incorporatelo alla panna con la gelatina ottenendo una crema.*
BAGNATE *uno stampo semisferico (ø 15 cm) e rivestitelo con la pellicola nella parte interna: fate attenzione che la pellicola sia ben stesa.*
TAGLIATE *un disco dal pan di Spagna, usando come misura lo stampo.*
RICAVATE *dai ritagli tante strisce larghe 5 cm e affettatele a metà spessore.*
FODERATE *la parte interna dello stampo con queste strisce.*
MESCOLATE *2 cucchiai di cordiale con 2 cucchiai di acqua, e con questa bagna spennellate il pan di Spagna, conservandone un po' per il fondo.*
MONTATE *parzialmente 500 g di panna e incorporatela alla crema. Unitevi le castagne, metà spezzettate e metà intere, e versate la farcia ottenuta nello stampo.*
FATE *raffreddare in frigorifero per 3 ore in modo che la farcia si rassodi.*
RICOPRITELA *infine con il disco di pan di Spagna, bagnato anch'esso con la bagna alcolica.*
RIBALTATE *lo zuccotto su un piatto da portata tondo, eliminate la pellicola e cospargetelo con il cacao in polvere. Decorare con i marron glacé e servite subito.*

➡ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il* ***4 agosto***

Ringraziamo Cristina Aromando e il sommelier Savio Bina del ristorante Aromando Bistrot di Milano e il loro assistente Piero Manzoni.

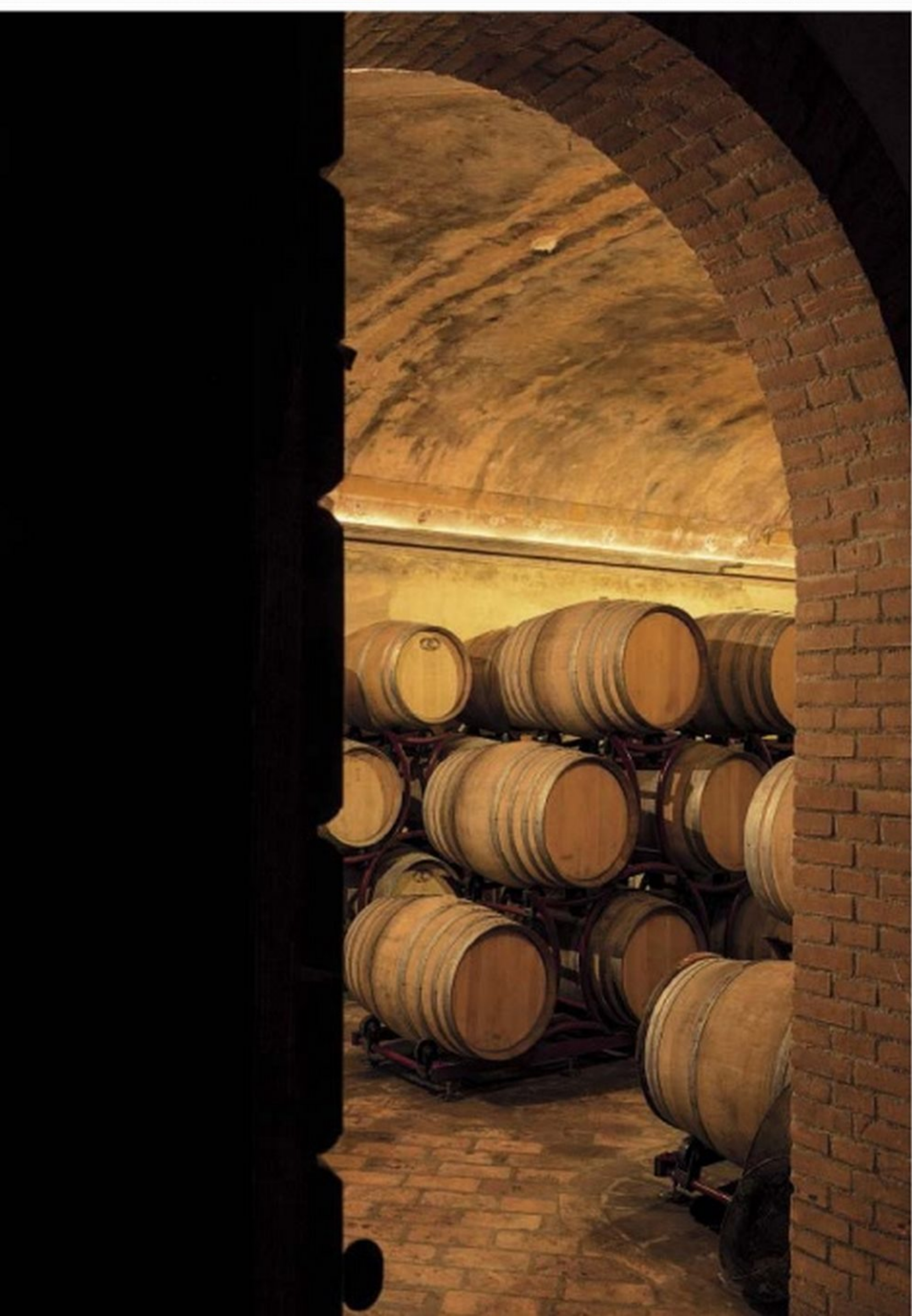
Il bello stile della FRANCIACORTA

Un territorio lombardo con un nome beneaugurante e una storia del vino che parte da lontano. Dove un dinamico *spirito imprenditoriale* ha dato vita a una frizzante Docg universalmente apprezzata. E rende proverbiali **OSPITALITÀ**, cucina e prodotti tipici

TESTO EZIO ZIGLIANI

Fotografie di Marco Casiraghi, Dario Fusaro, Stefano Scatà, Dario Fusaro/Cephas

U**N LEMBO DI TERRA A QUARANTA MINUTI DA MILANO,** *incastonato tra Brescia, il fiume Oglio e il lago d'Iseo.* Qui le colline, ricamate con precisione dai vigneti, oltre ad accogliere più di cento cantine, fanno da scenografia ad antiche dimore patrizie, accoglienti strutture ricettive e rinomati ristoranti. In **Franciacorta** si cominciò in epoca romana a produrre vini a fermentazione naturale. Nel 1570 il medico bresciano Gerolamo Conforti li definì mordaci, disse che *non seccavano il palato come i vini acerbi e austeri e non rendevano la lingua molle come i vini dolci.* Con alti e bassi la viticoltura in Franciacorta non si è mai interrotta, ma è rimasta legata al consumo locale. Nel 1961 il giovane enologo Franco Ziliani e Guido Berlucchi, gentiluomo di campagna produttore di Pinot, adottando il **metodo classico**, la rifermentazione in bottiglia con cui si ottiene lo Champagne, crearono un vino italiano che desideravano sapesse tenere testa al celebre vino francese. Ci riuscirono e il successo fu immediato. Nel 1967 la Denominazione di Origine Controllata, nel 1995 la prima Denominazione →

FRANCESCA MORETTI sopra, presidente della Associazione Strada del Vino di Franciacorta, che promuove le realtà turistiche ed enogastronomiche. Francesca è responsabile del settore vitivinicolo del gruppo Moretti, a cui appartengono il Relais & Châteaux L'Albereta di Erbusco, fiore all'occhiello dell'ospitalità di Franciacorta, e le cantine Contadi Castaldi di Adro e Bellavista di Erbusco. A sinistra e sopra, l'hotel e una delle camere. A destra, i formaggi, un'eccellenza del territorio.

di Origine Controllata e Garantita italiana. Oggi proprio un Franciacorta, il "Parosé" Rosé Pas Dosé Millesimato 2008 di Mosnel, è stato premiato come miglior Pas Dosé del mondo alla prima edizione di **Champagne & Sparkling Wine World Championships**, tenutasi in Gran Bretagna. La Ue riconosce al Franciacorta un privilegio concesso a sole dieci denominazioni europee, fra cui le italiane Asti e Marsala: ***quello di poter essere chiamato solo col nome del territorio***, senza altri termini qualificativi come spumante o Champagne, quest'ultima esclusiva francese.

Ma la Franciacorta non è solo vino: comprende diciotto comuni in provincia di Brescia ricchi di arte, storia e natura. Per vivere e scoprire il territorio l'ideale è abbandonare l'auto e montare in bicicletta: per chi vuole noleggiarle: www.iseobike.com Gli enti locali hanno completato piste ciclabili protette, ben segnalate e capaci di collegare i punti di maggiore interesse. Da Brescia percorrendo pochi chilometri si raggiunge l'Abbazia Olivetana di **San Nicola**, maestoso complesso religioso riccamente affrescato, fondato intorno al 1050 dai monaci

FRA LAGO E VITI

Dove soggiornare

In oasi di pace che giovano al corpo e allo spirito.

L'ALBERETA *****
Relais & Châteaux a Erbusco, nel verde e nella tranquillità. La Spa è affidata a Henri Chenot, il nuovo ristorante LeoneFelice al cuoco Fabio Abbattista. *www.albereta.it*

CAPPUCCINI RESORT ****
A Cologne, sulla cresta del Monte Orfano, un antico convento ristrutturato con centro benessere. Il cuoco del ristorante interpreta la tradizione con creatività.
www.cappuccini.it

Dove mangiare e comprare

Piatti e prodotti poco diffusi fuori dal territorio.

DUE COLOMBE
A Borgonato, antica frazione di Corte Franca, l'unico ristorante stellato della zona. Il cuoco Stefano Cerveni propone un'ottima interpretazione del *manzo all'olio*.
www.duecolombe.com

DISPENSA PANI E VINI FRANCIACORTA
A Torbiato di Adro, osteria, wine bar e ristorante. Grande attenzione alle materie prime e ai presidi Slow Food.
www.dispensafranciacorta.com

NORCINERIA POLASTRI MACELER
Da quattro generazioni la famiglia Palazzi macella e lavora carni suine per fare la *magiola*, insaccato di coscia con erbe, spezie e vino; il *brusolò*, lonza marinata e insaccata, e il *salame al cacao*. A Capriolo.
www.polastrimaceler.it

ENOTECHE
Cantine di Franciacorta a Erbusco
www.cantinedifranciacorta.it
Bombardieri Attilio a Rovato
via Bonvicino 24, tel. 0307721510
Enoteca Frati a Rovato
www.liquorifrati.it

IN FRANCIACORTA L'OSPITALITÀ È PROVERBIALE Fra chi la rende tale c'è Gualberto Ricci Curbastro, a sinistra in alto, che con i figli conduce l'azienda agricola **Ricci Curbastro** con agriturismo e cantina aperta al pubblico. www.riccicurbastro.it Un'altra magnifica cantina aperta è quella di **La Montina**: a sinistra, in basso, Gian Carlo Bozza accanto alle botti che custodiscono la produzione media di 450 mila bottiglie annue della tenuta di famiglia. www.lamontina.it
Il Franciacorta vive un abbinamento piacevole e sorprendente con la cucina napoletana di Pasquale Torrente, che in un cascinale del Gruppo Moretti a Erbusco conduce il ristorante **Burro & Alici**, nelle foto sopra. www.locandaburroealici.it
NON SI PRODUCE SOLO VINO ma anche ottimi formaggi Dop: Gorgonzola, Grana Padano, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco e Taleggio. A Castegnato dal 10 al 12 ottobre la loro vetrina è la manifestazione **Franciacorta in Bianco**. Ottimi anche i prodotti di norcineria: dal Salame di Monte Isola, lavorato con vino e spezie, alla Soppressata Bresciana, prodotta utilizzando anche il guanciale e il filetto del maiale. Protagonista di molti piatti dei ristoratori franciacortini è poi la *Sardina essiccata tradizionale del lago d'Iseo*, presidio Slow Food.

Fotografie di Matteo Carassale/Sime, Aldo Pavan/Sime, Dario Fusaro, Massimo Ripani/Sime

→
cluniacensi. Salendo verso nord si raggiunge il **Museo Il Maglio Averoldi** di Ome, che ripercorre la storia della lavorazione del ferro e dove una fucina ancora attiva funziona come laboratorio didattico. Da qui, per strade fiancheggiate da vigne, si arriva al **Monastero di San Pietro in Lamosa** di Provaglio, affacciato sulla Riserva Naturale Torbiere del Sebino, territorio paludoso a sud del lago di Iseo che nei millenni si è arricchito di grandi depositi di resti vegetali una volta usati come combustibile. Sulle colline moreniche del lago c'è il seicentesco **Palazzo Torri** (*www.infranciacorta.bs.it/torri/*) villa nobiliare che in passato ha ospitato un cenacolo culturale ***che ha richiamato in Franciacorta scrittori e poeti come Giosuè Carducci, Antonio Fogazzaro e Giovanni Pascoli,*** oltre a noti pittori e musicisti. Alcune stanze della villa, arredate con mobili d'epoca, sono state trasformate in un lussuoso bed & breakfast.

La Franciacorta produce anche i **VINI FERMI,** *bianchi e rossi, della* **DOC CURTEFRANCA**

LAGO D'ISEO
La sua estremità meridionale fa da sponda alla Franciacorta e offre trote, alborelle, lucci e tinche per ottimi piatti di pesce.

Fotografia di Aldo Pavan/GettyImages

LA RICETTA DEL TERRITORIO

SCUOLA DI CUCINA

Tra i prodotti tipici della Franciacorta c'è il manzo di Rovato, vanto di allevatori, macellai e ristoratori locali. Protagonista del piatto è il CAPPELLO DEL PRETE, insieme a olio di Brescia, aglio e acciughe.

Manzo all'olio di Rovato

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore e 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg cappello del prete di manzo
25 g amido di mais
25 g burro
2 acciughe salate
aglio
cipolla
olio extravergine di oliva Dop Sebino
sale

TRITATE *finemente mezza cipolla e 2 spicchi di aglio; soffriggeteli in una casseruola con il burro e le acciughe.*
AGGIUNGETE *2,5 litri di acqua, una presa di sale e portate a ebollizione.*
IMMERGETE *la carne nel liquido e, per i primi 5', togliete le impurità che verranno a galla. Proseguite poi la cottura per 2 ore.*
AGGIUNGETE *quindi l'olio, poi l'amido di mais diluito in acqua fredda e cuocete la carne ancora per 20', facendo attenzione a non farla attaccare.*
TOGLIETE *la carne dalla casseruola, aggiustate la densità del sugo di cottura, se serve, e servite il manzo affettato, ricoperto con il suo sugo. Accompagnatelo a piacere con polenta o crostoni di pane.*

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO LAURA FORTI
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

➡ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **4 agosto**

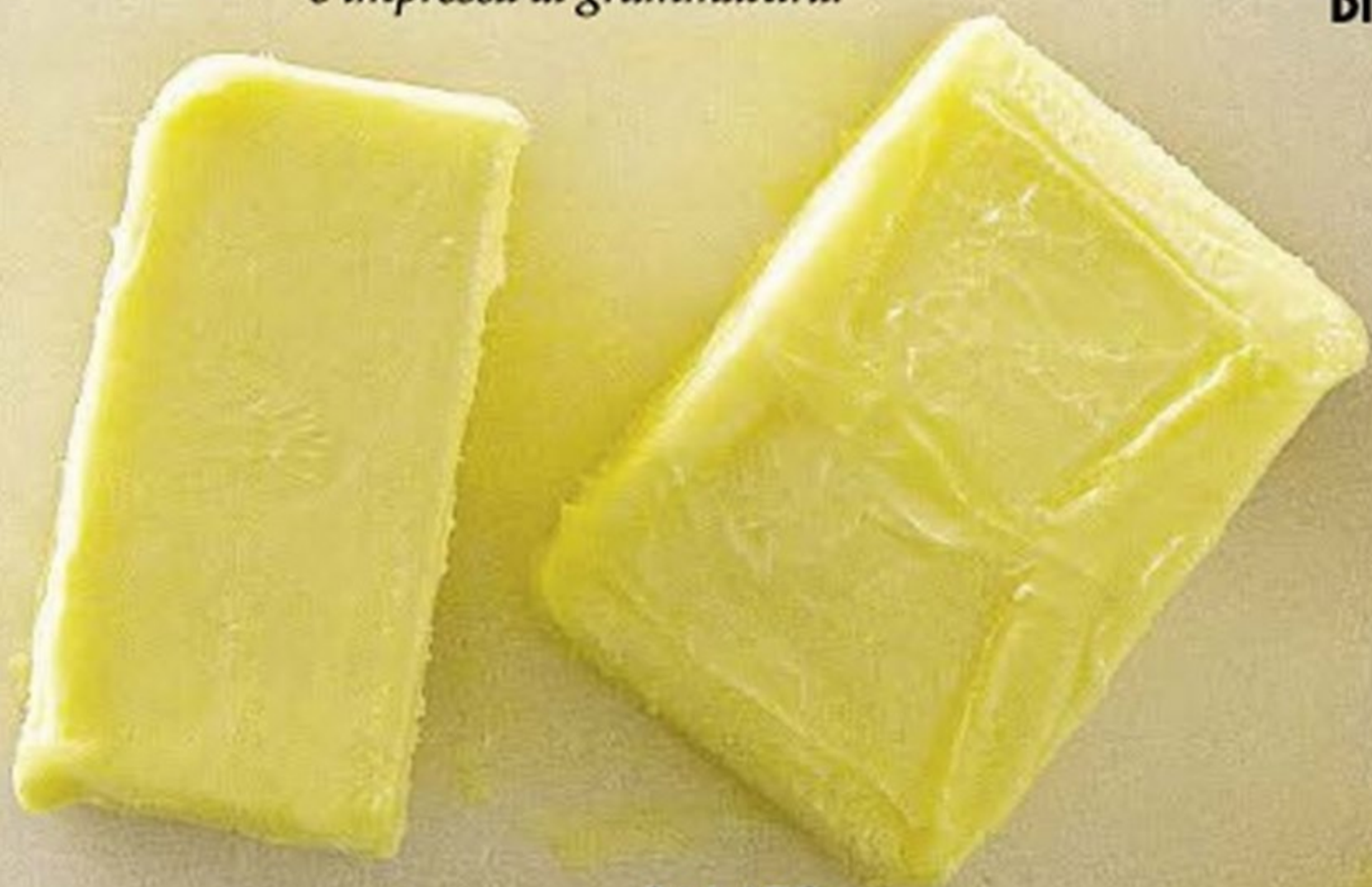
BURRO
IL GRANDE RITORNO

È buono e **FA ANCHE BENE**. Dopo anni di ingiuste accuse la medicina lo riabilita. Ecco le ricette per festeggiarlo

RICETTE FABIO ZAGO **TESTI RICETTE** ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE GIANDOMENICO FRASSI **STYLING** VANESSA PISK

GRADUATO
Il colore più o meno dorato è dovuto al tipo di alimentazione del bestiame. Su questo panetto di un produttore artigianale è impressa la grammatura.

AROMATIZZATO
In commercio ne esistono diversi tipi. Per tartine, per completare una bistecca, per insaporire un filetto di pesce o arricchire un piatto di verdure.

STAMPO IN LEGNO PER DARE LA FORMA AL PANETTO DI BURRO

SALATO
Contiene sale in percentuali diverse, può essere leggermente salato, salato, con grani di sale... Ottimo crudo, è sconsigliato in cottura.

CHIARIFICATO
Privato della parte acquosa e delle proteine del latte, conserva la sola parte grassa. Adatto alle alte temperature e alle fritture.

Tra i cibi che negli ultimi anni sono stati etichettati come nemici della salute, al burro spetta un posto d'eccezione per durata. Ma il tabù, nato negli anni Settanta insieme a quello dello zucchero, è stato adesso rimosso da una serie di ricerche partite dagli Stati Uniti che smontano le argomentazioni contro i grassi animali. **Il burro non è un pericolo** per le nostre arterie. L'importante è goderlo con moderazione senza associarlo ad altri grassi animali. Un etto di burro, una quantità ben superiore all'uso medio quotidiano, contiene la stessa quantità di colesterolo di un uovo. Ed è viceversa **una delle poche fonti di vitamina D**, importante per la salute delle ossa; aiuta il cervello a funzionare meglio; funge da catalizzatore di energia. E ha meno calorie dell'olio: all'etto, 758 contro 900. Un buon burro, prodotto con una tecnica ancora vicina a quella artigianale, la rotazione delle zangole che separano la massa grassa da quella liquida, è una **squisitezza a cui tornare**. Lo garantisce la scienza. Basta farlo con un pizzico di buon senso. Come tutto, del resto.

1

Aggiungete una nota CROCCANTE completando la zuppa con lamelle di mandorle tostate

1 Zuppa di pane, burro, limone e uova di salmone

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **500 g** latte
- **120 g** pane
- **50 g** uova di salmone
- **30 g** burro
- **12** capperi dissalati
- **1** scalogno tritato
- **1** filetto di acciuga dissalato
- **1** limone
- sale – pepe

TAGLIATE *a dadini il pane.*
FATE *imbiondire lo scalogno con il burro e il filetto di acciuga, in una casseruola, sulla fiamma al minimo, per 5'. Poi aggiungete il pane, lasciate insaporire per meno di 1', quindi versate il latte. Portate a ebollizione e dopo 1' spegnete. Salate, pepate e frullate finemente.*
PELATE *il limone a vivo, eliminate i semi e riducete la polpa in tocchetti di piccole dimensioni.*
DISTRIBUITE *la zuppa tiepida nei piatti, completatela con i tocchetti di limone, i capperi, le uova di salmone e a piacere con qualche germoglio.*

Portate in tavola con crostini di PAN BRIOCHE velato di burro e abbrustolito

2

2 Sformatini di broccoli e salsa olandese

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g cimette di broccolo
2 uova
2 tuorli
1 scalogno
alloro – vino bianco secco
limone
burro chiarificato e burro comune
sale – pepe in polvere e in grani

LESSATE *le cimette di broccolo in acqua bollente salata per 10′.*
SCOLATELE *e immergete 4 cimette in acqua e ghiaccio e tenetele da parte. Insaporite il resto delle cimette in padella con una noce di burro comune per 1-2′. Salate e pepate alla fine, poi frullate in crema con 2 uova.*
IMBURRATE *4 stampini di alluminio usa e getta (ø 7 cm, h 5 cm), versate il composto di cimette di broccolo e infornate a bagnomaria a 160 °C per 30′.*
PORTATE *a ebollizione 100 g di vino con lo scalogno affettato finemente, 4 grani di pepe schiacciati, 2 foglie di alloro fino a farlo ridurre della metà. Filtrate.*
FONDETE *80 g di burro chiarificato.*
MONTATE *a mo' di zabaione 2 tuorli su un bagnomaria caldo, ma non bollente, con 5 cucchiai del vino ridotto e filtrato, sale e pepe.*
TOGLIETE *dal fuoco e incorporate, sempre montando, il burro fuso tiepido e qualche goccia di succo di limone fino a ottenere la salsa olandese soffice e spumosa.*
SGOCCIOLATE *le cimette tenute da parte e asciugatele con la carta da cucina.*
SERVITE *gli sformatini di broccolo nei piatti completando con la salsa olandese, le cimette di broccolo e una spolverata di pepe.*

3 Filetto di sogliola con nocciole

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g filetti di sogliola
100 g nocciole tritate
8 fette di pancarré – erba cipollina
limone – burro chiarificato – sale – pepe

PASSATE *il pancarré al setaccio: otterrete circa 60 g di farina. Mescolate la farina di pancarré con le nocciole tritate.*
PASSATE *i filetti di sogliola in 40 g di burro chiarificato fuso e poi nel mix di farina e nocciole.*
ROSOLATE *i filetti sulla fiamma vivace in una noce di burro chiarificato per 1′ per lato.*
SALATE *alla fine.*
EMULSIONATE *50 g di burro chiarificato fuso con il succo di mezzo limone, sale, pepe e 5-6 fili di erba cipollina tagliati a rocchetti.*
SERVITE *subito i filetti con l'emulsione.*

Da quel giorno siamo sempre insieme, come il pane e il burro.

Dal film Forrest Gump

3

Non amate l'erba cipollina? Potete sostituirla con prezzemolo, timo, oppure dragoncello

Ideali da inzuppare, con una tazza di latte tiepido a colazione

4 Biscotti al burro

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti più 1 ora e 20' di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 25-30 PEZZI
320 g farina
250 g burro
150 g zucchero
1 uovo
vaniglia – sale

SBATTETE *l'uovo.*
MONTATE *il burro con lo zucchero usando le fruste elettriche. Unite l'uovo, i semi di un baccello di vaniglia, poi la farina setacciata e un pizzico di sale. Quando si sarà formata una palla, disponetela in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per 1 ora.*
STENDETE *la pasta tra due fogli di carta da forno allo spessore di circa 1 cm. Ritagliatevi i biscotti in forme diverse, disponeteli su una placca foderata di carta da forno e metteteli in frigo per 20'.*
TOGLIETE *la placca dal frigo e infornatela nel forno caldo a 180 °C per 15'. Sfornate, lasciate raffreddare su una gratella e poi servite.*

4

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **25 luglio***

LO STILE IN TAVOLA

Piatti fondi e piatto piano Astier de Villatte, piccola salsiera e cucchiaino in ceramica, biscottiera e lattiera in ceramica, piatto delle idee veloci e canovaccio di lino grezzo Atelier Bellinzona, coppetta in ceramica Petite Friture, vasetti in vetro Bormioli Rocco, tovagliolo di lino bianco Society by Limonta, vecchio stampo da burro in legno Crazy Art.

Ringraziamo Meggle per il burro "Alpenbutter leggermente salato" e per il "Burro con erbe" e Carlo del Clat per il "Burro da tavola di prima qualità" graduato, fotografati nella prima pagina.

TRE IDEE veloci *con il burro*

a

b

c

a

3 BURRI AROMATIZZATI IN PANETTO

- Pestate i semini di 3 stelle di anice stellato e mescolateli con 100 g di burro morbido, 20 g di zucchero di canna grezzo e un cucchiaio di sambuca.
- Pestate 10 grani di pepe, tritate finemente 10 g di foglie di rosmarino e mescolateli con 100 g di burro morbido e un pizzico di sale.
- Grattugiate 20 g di zenzero fresco e strizzatelo con una garza per ottenere il succo. Mescolate il succo con 100 g di burro morbido, un pizzico di sale e un trito fine di timo.

Distribuite ciascun burro su un foglio di carta da forno, arrotolate strettamente o date forma triangolare.
Fate riposare tutti i burri in frigo per 3 ore.

b

3 BURRI AROMATIZZATI IN VASETTO

- Mescolate 100 g di burro morbido con un pizzico di sale, 15 g di bottarga e la scorza di un limone grattugiate.
- Ammollate 20 g di pomodori secchi in acqua tiepida per 20', poi strizzateli, tritateli finemente e mescolateli con 100 g di burro, un ciuffo di origano tritato, sale e pepe.
- Tritate finemente 40 g di fichi secchi e mescolateli con 100 g di burro morbido e un cucchiaio di brandy.

c

CREMA DOLCE AL BURRO

Montate 2 tuorli con 80 g di zucchero, unite un cucchiaino da tè di amido di mais. Portate a ebollizione 100 g di latte con un cucchiaino di caffè liofilizzato. Versate il latte a filo sui tuorli, mescolate e riportate sul fuoco mescolando fino alla temperatura di 80 °C. Fate raffreddare. Incorporate alla crema fredda 200 g di burro morbido a ciuffi mescolando con una frusta. Accompagnate a piacere con dolcetti morbidi.

Dolce e piccante BARBADOS

Un'isola che in cucina e nel paesaggio è tutta **ZUCCHERO** e **PEPERONCINO**. A ovest la calma sognante del *Mar dei Caraibi*, a est il tempestoso *Oceano Atlantico*

TESTO EMMA COSTA

Dove carne, pesce, verdura e frutta incontrano il sapore di melassa dello zucchero **Muscovado** nasce la cucina di **Barbados**, la più orientale delle Piccole Antille. Grezzo, umido e scuro, il Muscovado è estratto da quelle canne che rendono l'isola famosa per essere stata la prima produttrice di **rum** al mondo. Il brown sugar di Barbados abbonda nel trito di zucca, cocco e mais del *conkie*, il dolce cotto a vapore avvolto in foglia di banano con cui l'isola festeggia l'indipendenza dagli inglesi. Esubera nei *guava cheese* (cheese, squisitezza in gergo inglese), zuccherini al succo di **guajava**, frutto agrodolce simile a un limone. Il Muscovado ingentilisce il gusto delle carni di maiale e agnello cucinate in umido e non manca nella **Marie Rose**, la salsa barbecue stile bajan inseparabile dai due piatti più tipici: il *pigtail*, codino di maiale alla brace, e i *fish cakes*, popolari frittelle di merluzzo. Ce n'è persino un cucchiaino nel *pepperpot*, stufato di carni miste infuocato dal peperoncino caraibico **Habanero**, che sull'isola trova il terreno ideale. Come le piante della patata dolce, dell'albero del pane, della manioca, delle banane, del cocco, della papaya... Anche della zucca e delle lenticchie, protagoniste di zuppe e contorni. E del mais, con cui si fa il *cou-cou*, una polentina insaporita con pezzettini di **gombo**, un ortaggio che ricorda l'asparago. Abitualmente servito con il *pesce volante fritto*, a formare il piatto nazionale bajan. →

Fotografie di A. Copson/AWL Images, M. Propert/National Geographic Creative, P. Canali/SIME

LA RICETTA CARAIBICA/1

Frittelline come queste sono un CIBO DI STRADA che si trova in tutti i Caraibi. Prendono nomi diversi e si preparano con vari pesci bianchi. Quelle di merluzzo di Barbados, accompagnate dall'immancabile salsa rosa, sono un popolarissimo spezzafame in vendita nei rum shop e nei mercati. Le più famose si assaggiano il giovedì sera al PORTO-MERCATO DI OISTINS, vicino alla capitale.

Fish cakes di baccalà con salsa rosa

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

450 g polpa di baccalà dissalato
250 g farina
150 g maionese – **150 g** latte
60 g salsa ketchup
2 uova – **1** scalogno – prezzemolo
salsa Worcester – Tabasco – aglio
peperoncino – cipollotto – Cognac
olio di arachide – sale

TRITATE *lo scalogno, uno spicchio di aglio e un cipollotto con un po' del suo verde. Frullate il baccalà con gli aromi tritati, un pezzetto di peperoncino, le uova e un pizzico di sale.*

UNITE *poi, poco per volta e alternandoli, il latte intiepidito e la farina. Regolatevi con la quantità del latte da aggiungere in base all'umidità del pesce: dovete ottenere un impasto morbido. Completatelo alla fine con prezzemolo tritato.*

SCALDATE *abbondante olio di arachide e tuffatevi il composto in piccole quantità, prendendolo con due cucchiai; friggete ottenendo piccole crocchette dorate. Scolatele su carta da cucina.*

MESCOLATE *la maionese con il ketchup, 3 cucchiai di salsa Worcester, qualche goccia di Tabasco e un cucchiaio di Cognac, ottenendo la salsa rosa.*

ST. NICHOLAS ABBEY, in alto, una delle quattro storiche distillerie dove si degusta e compra rum. Sparsi su tutta l'isola ci sono poi i caratteristici rum shop, casotti dove si servono rum punch e cucina bajan. Ovunque c'è chi coglie, prepara e vende cocchi. A sinistra, spiaggia caraibica della costa ovest.

Non è difficile orientarsi: l'isola è divisa in **10 DIPARTIMENTI** *con il nome di 10 parrocchie anglicane*

FOOD & WINE AND RUM FESTIVAL è la festa dell'enogastronomia caraibica che a Barbados si svolge dal **20 al 23 novembre** con cene, degustazioni, mercato di cibo di strada e show cooking nelle location più suggestive e nei migliori ristoranti. www.visitbarbados.co/it/
Sopra, **St. Nicholas Abbey**, la più bella casa coloniale dell'isola, al centro di una piantagione di canna da zucchero. Sotto, giocatori di domino: sfidarsi a colpi di tesserine è una passione seconda solo a quella del cricket, praticatissimo sport nazionale di tradizione inglese.

SULL'ISOLA

Dove soggiornare

Immersi nel verde tropicale, a un passo dal mare.

COBBLERS COVE
Hotel di charme circondato da un lussureggiante giardino. Unico Relais & Châteaux di Barbados, è affacciato sul Mar dei Caraibi.
www.cobblerscove.com

ATLANTIS
Sull'Atlantico, accogliente guest house in una villa coloniale con solo 8 camere e 2 appartamenti. Piccolo ristorante di cucina bajan.
www.atlantishotelbarbados.com

HILTON
Ampia struttura per chi non cerca suggestioni ma vicinanza con la capitale Bridgetown e l'aeroporto. Piscine e spiaggia corallina.
www.hiltonbarbadosresort.com

Dove mangiare

Piatti di cucina caraibica tipica o interpretata.

WATERFRONT CAFÉ
Nell'antico bacino di carenaggio di Bridgetown. La sera si suona jazz. Piccoli menu, ottimi *cutter bread*, i tipici panini imbottiti di Barbados. Deliziose banane fritte dolci.
www.waterfrontcafe.com.bb

THE CLIFF
Ha la struttura di un grande veliero arenato su una bella spiaggia: si cena alla luce delle torce. Cucina caraibica eseguita con mano internazionale.
www.thecliffbarbados.com

BROWN SUGAR
Cucina bajan a Bridgetown: l'interno è come una serra tropicale. Il pesce volante, piatto nazionale, è sempre in carta.
www.brownsugarbarbados.com

Dove gustare il rum

Nei caratteristici shop o visitando una distilleria.

LA STRADA PIÙ AFFOLLATA
di rum shop è Baxter's Road. La distilleria più antica è Mount Gay. Entrambe a Bridgetown. *www.mountgayrum.com*

Come muoversi

L'isola è piccola, la si gira bene in taxi. Per un'idea sui costi: *www.barbados.org/tours/barbadostaxis.htm*

Fotografie di A. Forleni, E. Gurian/Laif/Contrasto, O. Fantuz/4Corners/Sime, S. Grandadam/R.Harding, SuperStock

FIANCHEGGIATA DA ALBERI DI MOGANO, sotto a sinistra, la strada per Cherry Tree Hill, la Collina dei Ciliegi, coltivati in passato: dalla cima si gode un magnifico panorama della costa est. Al centro, i peperoncini dei Caraibi, i temibili Habanero. A destra, Heron Bay, sulla costa ovest: la bella casa in pietra corallina che la rende famosa è ambita dalle celebrità in vacanza sull'isola.

→

Ingannato dalla "s" finale, c'è chi pensa che **Barbados** sia un arcipelago, ma è un'unica isola di soli 430 chilometri quadrati. È però bagnata da due mari, caratteristica che le fa assumere due distinte identità. Quella della **costa ovest**, affacciata sul **Mar del Caraibi**, con barriera corallina, sabbia bianchissima, acqua calma e trasparente: un eden per chi ama la vita da spiaggia. E quella della **costa est**, battuta dall'**Oceano Atlantico** che, sospinto da un vento perenne, si infrange su scogliere e spiagge sassose: un paradiso per gli spericolati di ogni tipo di surf. Due anche gli stili di vita. **La costa ovest** è un susseguirsi di grandi ville, hotel di lusso, boutique di griffe e ristoranti che offrono menu internazionali ed eleganti interpretazioni di cucina caraibica. **A est** ci sono invece villaggi di pescatori frequentati da venditori di collanine, conchiglie e artigianato. Le case sono piccole, di legno colorato. E quelle di più ampio **stile coloniale** sono trasformate in accoglienti **guest house** e in ristorantini di **cucina bajan**.

LA RICETTA CARAIBICA/2

Più o meno burroso, **SOFFICE**, a metà strada tra un pane e un plum cake, è un dolce semplice e piacevolissimo. A Barbados si consuma tutti i giorni **A COLAZIONE** oppure a merenda, **CON IL TÈ**.

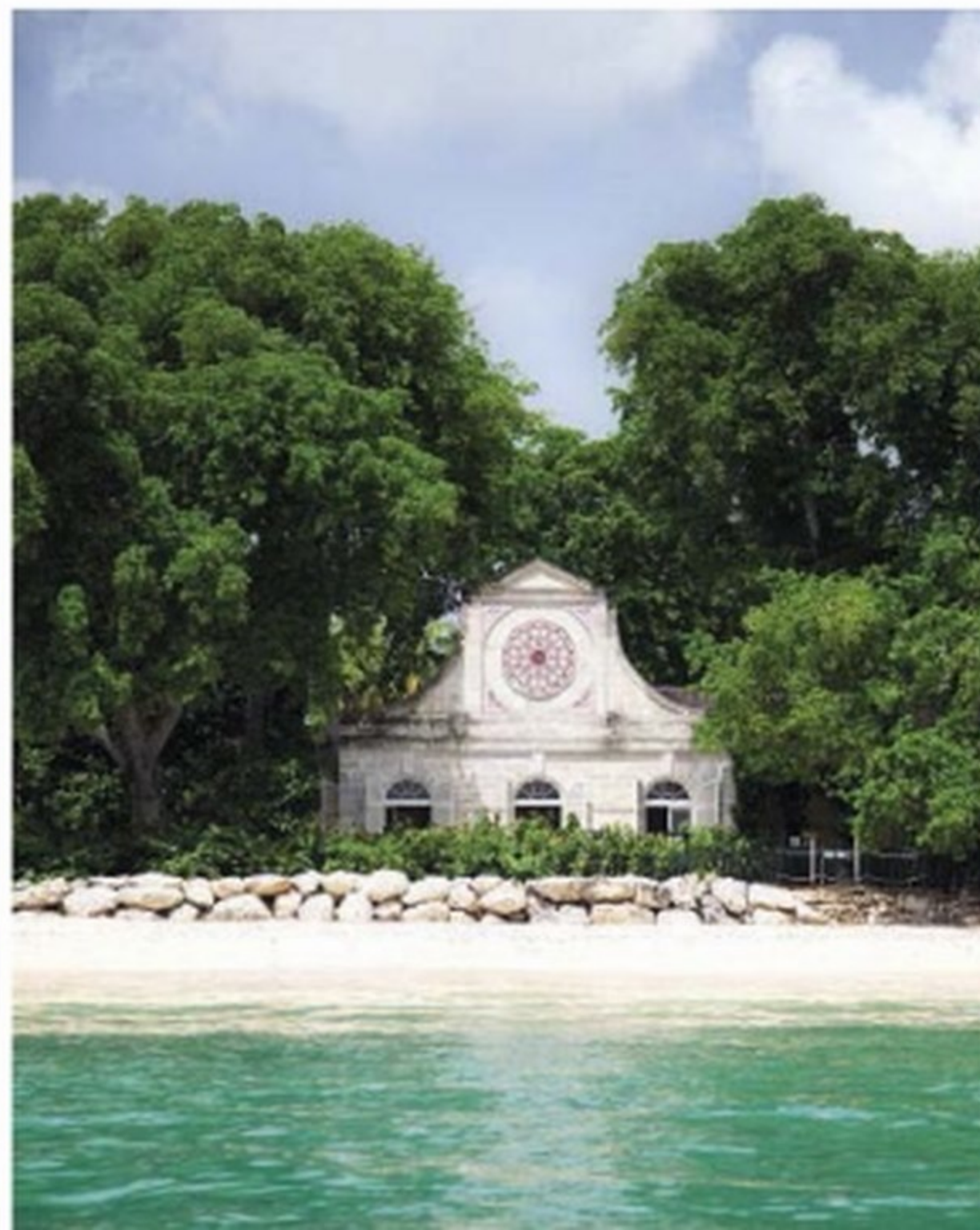
Pane di cocco

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
- **350 g** farina più un po'
- **250 g** latte
- **200 g** zucchero
- **75 g** cocco disidratato
- **50 g** latte di cocco
- **30 g** burro più un po'
- **10 g** lievito in polvere
- cannella in polvere
- chiodi di garofano – sale

MESCOLATE *la farina con lo zucchero, il cocco disidratato, il lievito, un pizzico di cannella, un chiodo di garofano pestato e un pizzico di sale.*
INCORPORATEVI *poi il latte, il latte di cocco e il burro fuso.*
VERSATE *il composto in uno stampo da plum cake imburrato e infarinato.*
INFORNATE *a 170 °C ventilato per circa 1 ora.*
SFORNATE *il pane, sformatelo su una gratella e lasciatelo raffreddare prima di consumarlo.*

PREPARAZIONI JOËLLE NÉDERLANTS
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

➡ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **4 settembre***

Gradite una fetta di *torta salata?*

Una costante, il guscio di pasta, e molte variabili, gli ingredienti del ripieno. Un **PIATTO UNICO** per ogni occasione: adatto a un take away in ufficio, a un aperitivo o a una merenda particolarmente energetica

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTI** ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1

Per aggiungere una nota tostata usate semi di sesamo al posto di quelli di papavero

1 Sfoglia al papavero con merluzzo e porri

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40'

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
460 g 1 disco e 1 foglio rettangolare di pasta sfoglia
400 g filetti di merluzzo freschi o surgelati
400 g 1 porro
50 g panna fresca
3 uova
semi di papavero
prezzemolo
scalogno
burro – sale – pepe

AFFETTATE *il porro in mezze rondelle sottili.*
ELIMINATE *dai filetti di merluzzo freschi le eventuali lische, poi divideteli in tocchi.*
ACCOMODATELI *in una padella antiaderente con una noce di burro e 3 rondelle di scalogno. Coprite, portate sul fuoco al minimo e cuocete per circa 10'. Spegnete, sgocciolate i tocchi di merluzzo e lasciateli raffreddare. Poi dividete la polpa in scaglie.*
UNITE *il porro al sugo di cottura del merluzzo, sempre nella stessa padella, aggiungete una noce di burro, mezzo bicchiere di acqua, un pizzico di sale, coprite e portate sul fuoco per 2-3'; togliete il coperchio, alzate la fiamma e proseguite per altri 2-3'.*
DISTRIBUITE *sul foglio rettangolare di pasta sfoglia uno strato di semi di papavero, poi arrotolate partendo dal lato corto e affettate in rondelle.*
SBATTETE *2 uova con la panna, un ciuffo di prezzemolo tritato, sale e pepe.*
FODERATE *di carta da forno uno stampo con fondo mobile (ø 22 cm, h 3 cm), poi accomodatevi il disco di pasta sfoglia. Sul fondo distribuite i porri, poi le uova sbattute e per ultimo il merluzzo a scaglie. Coprite con le rondelle di sfoglia al papavero, rifilate i bordi e spennellate con il rimanente uovo, sbattuto.*
INFORNATE *a 160 °C per 45'. Sfornate, lasciate intiepidire, poi sformate, tagliate a fette e servite.*

2 Flan di brisée con guanciale e cipolle

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′ più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g cipolle rosse
300 g robiola stagionata
300 g farina
200 g castagne lessate pronte
150 g burro
100 g guanciale a tocchetti
alloro
olio extravergine di oliva
sale

IMPASTATE *la farina con il burro e 70 g di acqua leggermente salata e fate riposare la pasta in una ciotola sigillata con la pellicola, per 1 ora in frigo.*
DISPONETE *sul fondo di uno stampo (ø 21 cm, h 2,5 cm) un disco di carta da forno, poi foderatelo con la pasta stesa a 4 mm, rifilate lasciando sbordare per 1 cm. Schiacciandola tra i polpastrelli allargatela a mo' di gonnella.*
SBUCCIATE *le cipolle, affettatele e stufatele in padella con 2 cucchiai di olio e una foglia di alloro per meno di 1′, poi salatele e proseguite nella cottura per 4-6′. Trasferitele in un piatto.*
ROSOLATE *il guanciale con 20 g di olio nella stessa padella delle cipolle, dopo 2′ unite le castagne, fate insaporire per meno di 1′, quindi aggiungete di nuovo le cipolle e dopo 1′ spegnete. Allargate su un vassoio, fate intiepidire, poi tritate grossolanamente.*
RIFILATE *i bordi della robiola e conservate i ritagli. Schiacciatela con la forchetta in modo da rompere la crosta e renderla cremosa; mescolatela con il trito di castagne, cipolle e guanciale.*
VERSATE *la farcia nello stampo foderato di pasta, rimboccate i lembi e completate con i ritagli di formaggio tenuti da parte a tocchetti.*
INFORNATE *a 175 °C per 35′ circa. Sfornate, lasciate intiepidire, sformate e poi affettate.*

2

Velocizzate la preparazione usando una pasta brisée fresca già pronta

3

Dimezzate la dimensione delle tortine di spaghetti e servitele durante il brunch

3 Tortine di spaghetti con seppie e erbette

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g seppie pulite
220 g erbette mondate
120 g spaghetti
100 g 2 fette di pane casareccio
3 uova
prezzemolo
pomodorini ciliegia
scalogno
vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale

METTETE *le fette di pane su una placca, ungetele con un filo di olio e infornatele a 200 °C per 6-8'.*
TAGLIATE *il pane in tocchetti e frullatelo nel robot da cucina.*
DISPONETE *6 anelli di metallo (ø 8 cm, h 3 cm) su una placca foderata di carta da forno, foderateli con un foglio di carta da forno quadrato (lato 13,5 cm).*
RACCOGLIETE *i tentacoli delle seppie in una casseruola con 500 g di acqua, un bicchiere di vino bianco, un ciuffo di prezzemolo; fate bollire per 10', poi unite le sacche e proseguite per altri 10'. Spegnete e lasciate intiepidire nell'acqua di cottura. Infine tagliate tutto a filetti sottili.*
STUFATE *uno scalogno a rondelle in padella con un filo di olio per 1-2', poi unite le erbette, dopo 1' coprite, dopo 3' spegnete e lasciate intiepidire coperto. Salate. Strizzate leggermente le erbette, conservando il sugo di cottura e sminuzzatele.*
LESSATE *gli spaghetti al dente in acqua bollente salata.*
RIPORTATE *il sugo di cottura delle erbette sul fuoco per 1-2'; quando l'olio comincia a sfrigolare unite un ciuffo di prezzemolo tritato, le seppie, le erbette e gli spaghetti scolati: fate insaporire per 1', aggiustate di sale, se serve, e spegnete.*
DISTRIBUITE *all'interno degli anelli 3/4 del pane frullato, poi unite gli spaghetti, irrorate con 3 uova sbattute, completate con mezzo pomodorino e con il resto del pane frullato. Infornate a 175 °C per 10'.*
SFORNATE, *eliminate l'anello facendo attenzione a non bruciarvi e servite subito.*

4 Crostata con patate e pollo

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
600 g cosce di pollo
450 g patate lessate
200 g farina
200 g ricotta infornata
125 g burro più un po'
100 g farina di riso – **60 g** gherigli di noce
3 uova – **1** tuorlo – zucchero di canna
grana grattugiato – rosmarino – aglio
erba cipollina – aglio – sale – pepe

TRITATE *non troppo finemente le noci.*
AFFETTATE *in rocchetti di piccole dimensioni 12 fili di erba cipollina.*
IMPASTATE *le farine con il burro, fino a ottenere delle briciole che ricordano i chicchi di riso, poi unite il tuorlo e 1 uovo, un cucchiaio di zucchero di canna, un pizzico di sale, i gherigli spezzettati, 2 cucchiai di grana grattugiato, l'erba cipollina. Fate riposare in una ciotola sigillata con la pellicola, per 30' in frigo.*
DISOSSATE *le cosce di pollo, tenete da parte la pelle e dividete la polpa del fuso da quella della sovracoscia.*
RIDUCETE *la polpa della sovracoscia in tocchetti.*
FRULLATE *brevemente la polpa dei fusi, poi unite 80 g di acqua, un pizzico di sale, una macinata di pepe e 1 uovo e frullate fino a ottenere una crema liscia.*
AFFETTATE *la pelle del pollo.*
ROSOLATE *la pelle del pollo in una padella con una noce di burro, un rametto di rosmarino, uno spicchio di aglio con la buccia sulla fiamma vivace per 2-3'. Eliminate aglio e rosmarino, unite i tocchetti di sovracoscia e proseguite per 2-3'. Salate e pepate alla fine.*
AFFETTATE *la ricotta infornata e le patate.*
STENDETE *la pasta in uno strato spesso mezzo centimetro.*
FODERATE *uno stampo (ø 22 cm, h 4 cm) con un disco di carta da forno, poi accomodatevi la pasta già stesa, rifilate i bordi e conservate i ritagli.*
FARCITE *la torta così: fate uno strato di ricotta, uno di rondelle di patate, uno di pollo frullato e uno di tocchetti rosolati. Ripetete fino a terminare gli ingredienti. Completate con il resto della pasta disposta a griglia. Spennellate la pasta con un uovo sbattuto e infornate a 170 °C per 50'.*
SFORNATE *e lasciate intiepidire prima di servire.*

Se non trovate la ricotta infornata, potete sostituirla con provolone, a piacere anche piccante

4

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***4 agosto***

LO STILE IN TAVOLA
Piastrelle Made a Mano.

PRESIDI *del Gusto* *in* TAVOLA

Torna il Salone Internazionale del Gusto **TERRA MADRE**. Un'occasione per scoprire venti nuove piccole produzioni italiane di eccellenza individuate da Slow Food

RICETTE DAVIDE NEGRI **TESTO** SIMONA PARINI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

Mentre aspettiamo Expo 2015, l'appuntamento da non mancare per farsi sedurre dal cibo, ma soprattutto per apprezzarlo in maniera consapevole, è la decima edizione del Salone Internazionale del Gusto-Terra Madre. Organizzato da Slow Food, Regione Piemonte e Città di Torino in collaborazione con il ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, si svolge negli spazi del Lingotto e dell'adiacente Oval di **Torino dal 23 al 27 ottobre**. L'evento rispecchia la missione dell'associazione internazionale no profit Slow Food, fondata in Italia alla fine degli anni Ottanta da Carlo Petrini: valorizzare l'impegno di chi produce in modo etico, contrastare l'omologazione del gusto e proteggere l'ambiente. Da qui nascono i **Presidi Slow Food**, per tutelare le eccellenze alimentari territoriali (come le tre che proponiamo con le nostre ricette) e l'**Arca del Gusto**, per salvaguardare la biodiversità. Al Salone scoprirete venti nuovi Presidi italiani e potrete anche contribuire a salvare un cibo dall'oblio: se nel vostro territorio c'è un prodotto alimentare tradizionale che corre il pericolo di scomparire, portatelo a Torino. Mettete in borsa la mela coltivata da pochi agricoltori, il salume lavorato secondo una tradizione che quasi nessuno conosce più, il distillato ricavato da erbe ormai rarissime, e proponetelo all'Arca del Gusto. Nell'edificio Oval ci sarà la possibilità di assaggiare alimenti tipici di tutti i continenti e di conoscere **oltre mille prodotti a rischio di estinzione**. Il Salone offre anche una nutrita serie di appuntamenti. Noi non mancheremo i cento Laboratori del Gusto, un viaggio nei sapori di tutti gli angoli del pianeta per imparare, per esempio, ad apprezzare al meglio il caffè con i suggerimenti di Lavazza e le birre dei microbirrifici artigianali londinesi con la guida di Steven Crouch, giudice e membro dell'associazione che promuove la birra e i pub britannici tradizionali.

DALLA SICILIA

SUINO NERO DEI NEBRODI **Allevato allo stato semibrado sui monti Nebrodi, nella Sicilia nordorientale, è un animale di piccola taglia, tutto nero. La sua carne, finemente intessuta di grasso e di consistenza compatta e mai asciutta, dà eccellenti risultati in cotture lente in umido e in arrosti, e trasformata in vari salumi. Il sapore è molto intenso. Grazie al tipo di alimentazione dei suini, è ricca di acido oleico, valido antiossidante.**

1 Carré di maiale al forno con verdure agrodolci

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore e 20'
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

2 kg carré di suino nero con la cotenna
300 g cipolle rosse
250 g cavolo cappuccio bianco
200 g sedano
100 g aceto di vino bianco
zucchero – alloro – peperoncino – sale
olio extravergine di oliva – pepe in grani

SALATE *e pepate il carré. Ponetelo in una pirofila con la cotenna verso l'alto: il grasso sciogliendosi colerà sulla carne mantenendola costantemente irrorata. Infornatelo a 160 °C per 2 ore, alzando il termostato a 210 °C negli ultimi 15'.*
TAGLIATE *il sedano a dadini di 1 cm, la cipolla a spicchi e il cavolo cappuccio a striscioline.*
SCOTTATELI *separatamente in acqua bollente per un paio di minuti.*
RACCOGLIETE *in un tegame l'aceto, 80 g di olio, 2 cucchiai di zucchero, una foglia di alloro, un pezzetto di peperoncino, una presa di grani di pepe; al bollore unitevi le verdure scottate e cuocetele per una decina di minuti, mescolandole ogni tanto.*
SFORNATE *il carré, copritelo con un foglio di alluminio, lasciatelo riposare per una decina di minuti, quindi affettatelo e servitelo con le verdure agrodolci.*

VERDURE agrodolci per sgrassare e non farsi mancare anche un tocchettino di cotenna

1

PANCETTA fresca di maiale invece della cotenna per dare una consistenza diversa a questo robusto piatto unico

DALLA TOSCANA

FAGIOLO ROSSO DI LUCCA Il seme è piccolo, color rosso cupo screziato di bruno. Tra agosto e settembre le piante vengono sfalciate, lasciate seccare nel campo per una settimana e poi trattate per la conservazione. In cottura rivela una polpa tenera, quasi cremosa, in contrasto con la buccia, piuttosto tenace. Il sapore è deciso e complesso. Rustico in zuppe o in umidi anche con la carne, diventa raffinato preparato in passati e creme.

2

2 Fagioli in umido con polenta

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore e 30' più 24 ore di ammollo

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
700 g pancetta fresca di maiale
300 g fagioli rossi di Lucca
200 g farina di mais integrale
2 gambi di sedano
2 carote – **1** cipolla
alloro – concentrato di pomodoro
sale – pepe

METTETE *in ammollo i fagioli in abbondante acqua e lasciateli rinvenire per 24 ore.*
SCOLATELI *una volta ammollati e lessateli, partendo da acqua fredda, per 30' dal levarsi del bollore. Scolateli.*
RIDUCETE *la pancetta fresca in bocconcini da circa 30 g ciascuno e rosolateli in un coccio senza grassi per 15-20'.*
TRITATE *intanto le carote, il sedano e la cipolla, quindi uniteli nel coccio, quando la pancetta sarà rosolata.*
CUOCETE *tutto per altri 15', aggiungete i fagioli lessati, sale, pepe, un cucchiaio di concentrato di pomodoro e una foglia di alloro; coprite a filo con acqua fredda, coperchiate il coccio e cuocete per 1 ora e 30'.*
PREPARATE *intanto la polenta: portate a bollore 800 g di acqua, salatela, quindi versatevi a pioggia la farina di mais; cuocete per 45' circa mescolando di continuo. Servitela con i fagioli e la pancetta.*

LO STILE IN TAVOLA

Ringraziamo per la fornitura dei prodotti la Macelleria Agostino Sebastiano di Mirto (ME), l'Associazione "Il Rosso e i suoi Fratelli" Cooperativa L'Unitaria di Porcari (LU), Livio Garbaccio di Civiasco (VC).

3 Mini croissant con formaggio e prosciutto cotto

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 20 CROISSANT
- **700 g** pasta sfoglia
- **150 g** formaggio Macagn senza crosta
- **120 g** prosciutto cotto o Paletta biellese
- **1** uovo

TAGLIATE *a piccoli dadini il formaggio e il prosciutto cotto e mescolateli.*
STENDETE *la pasta sfoglia a 2-3 mm di spessore. Tagliatela poi in 20 triangoli isosceli (base 10 cm, h 13 cm).*
SPENNELLATE *la punta dei triangoli con l'uovo sbattuto.*
PRATICATE *a metà della base un'incisione di 1 cm.*
DEPONETE *un cucchiaio di ripieno su ogni triangolo, poco sopra la base. Arrotolate i croissant partendo dalla base e premete la punta sulla pasta per sigillarli.*
ACCOMODATELI *un po' distanziati su una teglia coperta di carta da forno e infornateli a 200 °C per 17-18'.*
SFORNATE *i croissant e serviteli tiepidi.*
LA SIGNORA OLGA *dice che le preparazioni a base di sfoglia vanno sempre infornate nel forno già ben caldo. Se infatti la temperatura non è abbastanza alta, il burro dell'impasto comincia a sciogliersi e la pasta, gonfiandosi, rischia di strapparsi.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***2 settembre***

3

DAL PIEMONTE

FORMAGGIO MACAGN
Si produce sulle montagne del Biellese e della Valsesia con latte vaccino intero, lavorato crudo, senza alcun trattamento termico, sfruttando il calore che conserva appena munto. La speciale lavorazione, l'erba d'alpeggio d'estate o il puro fieno d'inverno, e nessun additivo eccetto caglio di vitello, gli danno un buon profumo di panna e un sapore rotondo, ricco di sfumature. È un formaggio particolarmente adatto da fondere.

PALETTA biellese, tipico prosciutto cotto di spalla, per un ripieno tutto regionale

Molinari presenta la nuova linea di drink naturali firmata dal noto mixologist Gegam Kazarian

MOLINARI BASILICUM

INGREDIENTI:
- 60 ml Molinari Extra
- 30 ml succo di limone
- 45 ml acqua frizzante
- 1 spicchio di mela verde Granny Smith
- 12 foglie di basilico
- 7,5 ml zenzero fresco

BICCHIERE:
coppa Pompadour

PREPARAZIONE:
Pestare gli ingredienti nello shaker, aggiungere **Molinari Extra** e agitare bene con ghiaccio. Filtrare due volte e versare in una coppa, completare con acqua frizzante.
Servire accompagnando con uno spicchio di mela e foglie di basilico.

liscia o... TANTE IDEE *per Molinari*

Tradizionale e creativa, italiana e internazionale, sempre accattivante: **Molinari Extra** ha un'identità dai tanti volti capace di esprimere la sua trasparente essenzialità in diverse degustazioni.
Classica: come vuole la tradizione, Molinari Extra è perfetta servita a fine pasto, liscia o come tocco di profumo nel caffè.
Dissetante: fresca e giovane è squisita on the rocks per una proposta stuzzicante.
Versatile: base di cocktail e long drink che la vedono protagonista accanto a ingredienti naturali e mediterranei, freschi e insieme solari. Limone, rosmarino, timo, olio di oliva, aceto balsamico, cetriolo, pomodoro sono solo alcuni tra le tante tessere che come mosaici vanno a comporre i **nuovi cocktail** che Molinari propone per valorizzare il suo profumo.
Come ***Basilicum***, che trova nel verde aroma di questa erba e nella fresca fragranza della mela nuovi alleati del gusto senza tempo di Molinari. Cocktail d'autore, firmati dal grande barman ***Gegam Kazarian***, da sorseggiare in compagnia per rendere davvero speciale ogni serata.

Scopri le altre ricette su www.molinari.it

MOLINARI
Sambuca extra

Utilizzate la farina speciale per celiaci se volete preparare pasta all'uovo senza glutine

IMPASTO
La farina va amalgamata all'uovo poca alla volta, portandola verso il centro con la forchetta.

STRUMENTI
Per la pasta fatta in casa bastano asse in legno, matterello e tagliapasta.

OLIO
Aggiunto alla farina insieme alle uova, serve a rendere setoso l'impasto.

1 BASE CLASSICA
PER 4 NUOVE RICETTE

LA PASTA *all'*UOVO

Da un cerchio di farina con un uovo al centro nasce una delle preparazioni più importanti della gastronomia: bastano i **POCHI GESTI** con cui nonne e bisnonne hanno costruito la nostra tradizione. Con una variante in più, senza glutine

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTI** LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1

2

3

4

Pasta all'uovo

RICETTA BASE

Per preparare l'impasto base servono **100 g di farina per 1 uovo da 60 g**, *circa il 50% di umidità (uovo) rispetto alla parte secca (farina). Si fa la "fontana" di farina e si mette l'uovo al centro perché la farina va incoroporata poca per volta.* **L'impasto, poi, va lavorato** *con le mani, energicamente, in modo che prenda forza, diventando consistente, liscio ed elastico, grazie alle proteine del glutine che si legano tra loro. Per questo motivo, poi,* **va anche lasciato riposare**, *altrimenti l'eccessiva elasticità renderebbe difficoltoso stendere il panetto in sfoglie.*

INGREDIENTI PER 2-3 PERSONE

200 g farina 00 più un po' – **2** uova
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva – sale

1 DISPONETE *la farina "a fontana", creando un anello sulla spianatoia. Rompete le uova e mettetele al centro della fontana; aggiungete l'olio e una presa di sale. Con una forchetta, avvicinate la farina al centro, incorporandola poca alla volta con le uova e l'olio, fino a esaurirla. Lavorate l'impasto, staccandolo dalla spianatoia con l'aiuto di un raschietto e compattandolo con le mani, finché riuscirete a lavorarlo agevolmente.*
2 STENDETELO *allungandolo sull'asse, esercitando pressione con il palmo della mano, e ripiegatelo su se stesso, per molte volte, finché il panetto assumerà una consistenza liscia, lucida e setosa, e sarà ben elastico. Lasciatelo riposare per 45-60', coperto con la pellicola o sotto una ciotola.*
3 STENDETE *il panetto con il matterello o con una macchina sfogliatrice, spolverizzando la pasta in lavorazione con un po' di farina.*
4 ARROTOLATE *le sfoglie su se stesse e tagliate il rotolo a striscioline, ottenendo le tagliatelle, che poi vanno "srotolate". Oppure, se utilizzate la sfogliatrice, tagliatele con le trafile apposite, montate sulla macchina.*
DA SAPERE *La spianatoia serve a dare una certa rugosità alla pasta, rendendola più adatta ad "accogliere" il sugo. In mancanza, potete lavorare l'impasto anche in una ciotola e poi su un piano di lavoro. La pasta fresca si conserva in frigorifero per 24 ore; altrimenti, fatta ben seccare su un vassoio, si conserva per 2-3 giorni.*

SENZA GLUTINE

FARINA SPECIALE **Le reazioni che si verificano nella lavorazione della farina normale, attivate dal glutine, non sono possibili con la farina speciale per celiaci, rigorosamente priva di questa proteina: la pasta all'uovo, quindi, non sarà altrettanto elastica e tenderà a spezzarsi più facilmente. Tuttavia, seguendo alcuni accorgimenti, si riesce a ottenere un buon risultato.**
DOSI PER 2-3 PERSONE
Si utilizzano 2 uova e 1 albume (che contribuisce a "tenere insieme" la farina), 240 g di farina speciale per celiaci, 1 cucchiaio di olio e una presa di sale. Si lavora come la pasta tradizionale.
TRUCCHI **La pasta "speciale" tende a seccarsi più in fretta: poiché però non ha bisogno di riposo, lavoratela subito. Utilizzate il matterello, perché la sfogliatrice tende a romperla passando troppo in fretta da un grosso spessore a uno molto sottile.**

1

2

LA COPERTINA

Per una pasta più rustica e consistente potete utilizzare una **miscela di farine**.
IMPASTO Oltre alla farina 00, in queste tagliatelle abbiamo utilizzato in parti uguali farina di farro e semola di grano duro.
SUGO La pasta ottenuta sostiene meglio il gusto deciso del condimento, a base di polpa di cinghiale.

RICETTA DAVIDE NEGRI **FOTO** MATTEO CARASSALE **STYLING** CECILIA CARMANA

1 Tagliatelle al ragù di cinghiale

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 50′

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g polpa di cinghiale
500 g brodo
100 g farina 00 – **100 g** farina di farro
100 g semola rimacinata di grano duro
3 uova – **1** carota – **1** cipolla
1 gambo di sedano
concentrato di pomodoro – timo – salvia
rosmarino – grana grattugiato – vino rosso
olio extravergine di oliva – sale

TRITATE *sedano, carota e mezza cipolla e rosolateli in una casseruola con 2 cucchiai di olio. Aggiungete il cinghiale a cubetti e rosolate per 5′, sfumate con un bicchiere di vino quindi aggiungete un cucchiaio di concentrato di pomodoro.*
PROFUMATE *con un trito di timo, salvia e rosmarino, bagnate con il brodo e cuocete per circa 1 ora e 30′. Aggiustate di sale alla fine.*
IMPASTATE *le farine e la semola con le uova e un pizzico di sale, ottenendo un panetto omogeneo. Fatelo riposare per 30-40′.*
STENDETE *la pasta in sfoglie sottili e tagliatela ottenendo le tagliatelle: lessatele in acqua bollente salata per 2′ e scolatele nella pentola del ragù. Completate il condimento con una spolverata di grana, mantecando la pasta con un po′ di acqua di cottura.*

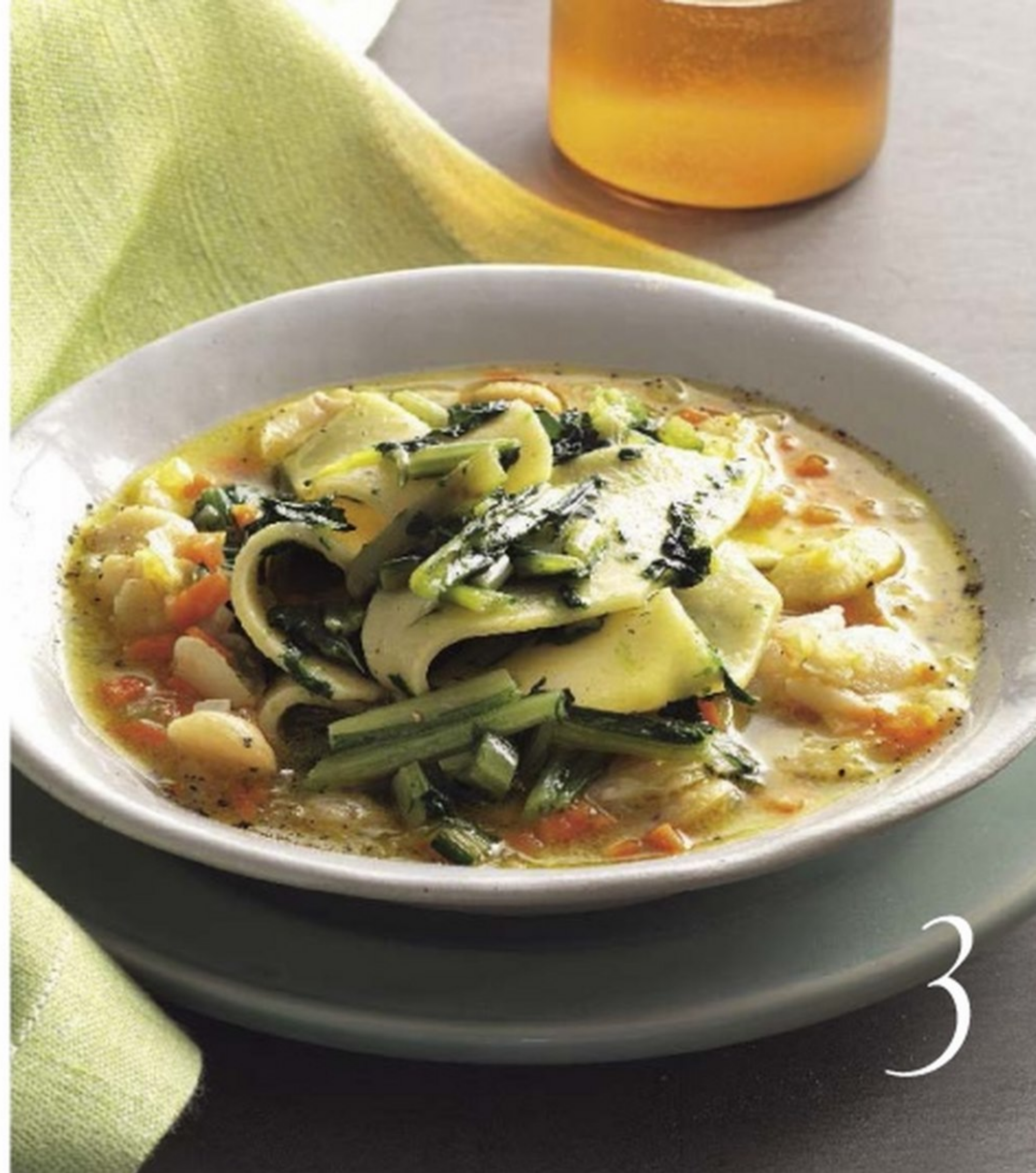
2 Lasagna al formaggio di malga

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
600 g 2 cespi di radicchio rosso
510 g farina speciale per celiaci
500 g latte
350 g porro
250 g formaggio di malga
30 g burro più un po′
4 uova
2 albumi
prezzemolo – grana
noce moscata
olio extravergine di oliva
sale – pepe

IMPASTATE *480 g di farina speciale per celiaci con le uova e gli albumi, 2 cucchiai di olio e una presa di sale. Lavorate fino a ottenere un panetto omogeneo. Stendetelo subito con il matterello in sfoglie sottili, tagliatele in rettangoli di 8x14 cm e scottateli in acqua bollente salata per 1′. Raffreddateli in acqua fredda, poi stendeteli su un canovaccio.*
PREPARATE *la besciamella sciogliendo il burro in una casseruola; incorporatevi 30 g di farina speciale per celiaci, quindi unite il latte freddo; portate a bollore mescolando e cuocete per 7-8′ con un pizzico di sale e noce moscata.*
TAGLIATE *il radicchio a striscioline e saltatelo in due volte in una padella con 2 cucchiai di olio ogni volta; toglietelo e mettetelo da parte. Nel fondo di cottura, con un filo di olio aggiunto, rosolate il porro a rondelle per 2′, aggiungete di nuovo tutto il radicchio e insaporitelo per 2-3′, poi salate e pepate, unite un ciuffo di prezzemolo tritato.*
TAGLIATE *a dadini il formaggio di malga.*
METTETE *un poco di besciamella sul fondo di una pirofila da otto persone (oppure in pirofiline monoporzione o, come quella in foto, da due porzioni, che misura 16x12 cm), poi fate uno strato di radicchio, quindi costruite la lasagna alternando strati di pasta, besciamella, radicchio e dadini di formaggio.*
TERMINATE *creando un ultimo strato con il radicchio, gocce di besciamella, una spolverata di grana grattugiato, qualche dadino di formaggio e fiocchetti di burro.*
INFORNATE *a 180 °C per 15′ circa.*

3

4

3 Minestra di fave, cicoria e straccetti

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora più 12 ore di ammollo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g cicoria lessata
120 g farina speciale per celiaci
80 g fave secche decorticate
1 gambo di sedano
1 carota – **1** cipolla
1 uovo – **1** albume
aglio – peperoncino
olio extravergine di oliva – sale

METTETE *le fave in ammollo per 12 ore poi sciacquatele e scolatele.*
MONDATE *sedano, carota e cipolla e tagliateli in piccoli dadini, rosolateli con 4-5 cucchiai di olio nella pentola a pressione, per 3-4′.*
AGGIUNGETE *le fave e fatele insaporire per 2-3′, bagnatele con 400 g di acqua, chiudete la pentola e cuocete per 20′ dal fischio, ottenendo una minestra; aggiustate di sale. (Se preferite la cottura tradizionale, unite 800 g di acqua al soffritto e fate cuocere per 50′ con il coperchio leggermente scostato).*
PREPARATE *intanto la pasta, amalgamando la farina speciale per celiaci con l'uovo e mezzo albume, un cucchiaino di olio e un pizzico di sale, fino a ottenere un panetto omogeneo. Stendetelo con il matterello e tagliatelo in straccetti, tipo maltagliati.*
SMINUZZATE *con il coltello la cicoria lessata e saltatela in padella con olio, sale, aglio e peperoncino fresco a rondelle. Insaporitela per 1′.*
LESSATE *la pasta in acqua bollente salata, scolatela e versatela nella padella insieme alla cicoria; saltatela per insaporirla.*
VERSATE *la minestra di fave nei piatti e adagiatevi sopra gli straccetti alla cicoria.*

4 Ravioli di barbabietola

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g patate
300 g barbabietola rossa lessata
300 g farina – **250 g** panna acida
90 g burro – **50 g** scalogno
3 uova – cannella – paprica dolce
erba cipollina – timo – salvia
olio extravergine di oliva – sale – pepe

IMPASTATE *la farina con le uova, 1 cucchiaio di olio e una presa di sale, e lavoratela fino a ottenere un panetto omogeneo. Fatelo riposare coperto mentre preparate il resto.*
PELATE *le patate e lessatele al vapore; tagliate la barbabietola a tocchetti e lasciateli spurgare un po' sotto l'acqua corrente.*
SOFFRIGGETE *lo scalogno a rondelle in 50 g di burro, insaporitevi la barbabietola per 1′, aggiungendo un pizzico di cannella in polvere e di paprica. Frullate la barbabietola. Passate le patate e mescolatele con la barbabietola; salate e pepate il ripieno ottenuto.*
STENDETE *la pasta in sfoglie molto sottili, disponetevi sopra il ripieno in grosse noci, chiudete a metà le strisce di pasta, pressandole con le dita intorno al ripieno, poi ritagliatevi i ravioli, a forma di mezzaluna, con un tagliapasta rotondo (ø 7 cm). Ne otterrete circa 30. Lessateli in acqua bollente salata per circa 2′.*
SCIOGLIETE *il burro rimasto in una padella con foglie di salvia e timo; quando comincia a spumeggiare, unite la panna acida e fatela insaporire. Togliete salvia e timo e aggiungete qualche filo di erba cipollina, salate e pepate.*
SCOLATE *i ravioli e versateli nel sugo, mescolateli delicatamente e serviteli subito guarnendo a piacere con erba cipollina.*

➡ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il* ***21 luglio***

LO STILE IN TAVOLA
Rotella tagliapasta Tescoma, piatto delle tagliatelle Elo Ceramica, piatti bianchi Unomi Laboratorio di ceramica, piatti colorati Ceramiche Nicola Fasano, fondo Scandola Marmi.

Rapidamente buoni

Una scelta di piatti da realizzare in **SEMPLICI MOSSE** con ingredienti facili da trovare e qualche base pronta. Per sapori e accostamenti nuovi a pranzo e a cena

RICETTE SERGIO BARZETTI **TESTI** MARIA VITTORIA DALLA CIA
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

Pronto in meno di 15 minuti!

1

1 Uovo in camicia con misticanza e funghi

TEMPO 15 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **120 g** funghi champignon
- **120 g** misticanza
- **50 g** grana in scaglie
- **4** uova freschissime
- limone – aceto
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

RIEMPITE *un'ampia padella con acqua; acidulatela con uno spruzzo di aceto. Portatela a tenue bollore e fatevi scivolare le uova sgusciate; cuocetele per 3'.*
CONDITE *la misticanza con 4 cucchiai di olio, il succo di mezzo limone, sale e pepe, scaglie di grana e gli champignon affettati sottilissimi.*
SERVITE *le uova appena pronte sulla misticanza.*

2 Rigatoni con crema di cavolo cappuccio e toma

TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g cavolo cappuccio
250 g pasta corta tipo rigatoni
100 g toma
alloro
foglie di sedano
olio extravergine di oliva
sale

TAGLIATE *grossolanamente il cavolo cappuccio, ponetelo in una casseruola con 150 g di acqua, 2 foglie di alloro, un filo di olio e una presa di sale. Mettete il coperchio e portate a cottura in 12-15′.*
PORTATE *a bollore una casseruola di acqua, salatela e tuffatevi la pasta.*
TAGLIATE *la toma a dadini, unitela al cavolo cotto e frullate con un cucchiaio di acqua di cottura della pasta, uno di olio e un ciuffetto di foglie di sedano mondate. Frullate fino a ottenere una crema finissima.*
SCOLATE *la pasta e conditela con la crema.*

2

3 Cookies veloci di farina di riso e noci

TEMPO 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 30 BISCOTTI
130 g farina di riso
130 g burro
100 g gherigli di noce
80 g zucchero
5 g lievito in polvere per dolci
2 uova – sale

TRITATE *le noci grossolanamente.*
MISCELATE *la farina con il lievito e un pizzico di sale e poi unite le noci tritate.*
LAVORATE *il burro con lo zucchero fino a quando non sarà morbido. Al termine aggiungete le uova e alla fine la farina con le noci tritate.*
MODELLATE *l'impasto in palline del diametro di 2 cm, disponetele un po' distanziate su una placca rivestita di carta da forno e infornatele a 170 °C per 10-12′.*

3

4 Risotto alla zucca e aceto balsamico

TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g brodo vegetale
250 g riso per risotti
200 g zucca già pulita
25 g grana grattugiato
20 g mela
aceto balsamico – burro
olio extravergine di oliva – sale

GRATTUGIATE *la zucca a scaglie. Tagliate la mela a dadini minuscoli e fatela appassire in una casseruola con 2 cucchiai di olio; unite la zucca e fate appassire anch'essa per alcuni minuti. Aggiungete poi il riso, tostatelo per pochi istanti, quindi portatelo a cottura unendo il brodo, un po' alla volta. Infine aggiustate di sale.*
SCALDATE *4 cucchiai di aceto balsamico in una casseruolina e fatelo ridurre della metà.*
MANTECATE *il riso con il grana e una noce di burro e servitelo con l'aceto balsamico.*

5 Pirofila di patate e salmone al lime

TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g patate gialle
300 g polpa di salmone pulita
erba cipollina – alloro – pangrattato – lime
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PELATE *le patate e tagliatele a tocchettini; ponetele in una ciotola, unite 70 g di acqua e una foglia di alloro. Avvolgete con la pellicola, bucherellatela e mettetela nel forno a microonde alla massima potenza per 7'.*
SFORNATE *e avvolgete la ciotola con altra pellicola, ma senza bucherellarla. Dopo 2' le patate saranno cotte. In alternativa lessate le patate normalmente finché non saranno tenere. Schiacciatele, conditele con un filo di olio, sale e pepe, qualche filo di erba cipollina tagliato a rocchetti e mezza scorza di lime grattugiata.*
DISTRIBUITE *metà delle patate in 4 pirofiline o in una pirofila grande, aggiungete il salmone e condite con un pizzico di sale, pepe e qualche goccia di succo di lime. Coprite con un altro strato di patate e pangrattato. Infornate a 180 °C per 15' circa.*

AL BICCHIERE

Ottobre è il vero inizio d'autunno, un tempo mese di vendemmia. Si va in cerca di vini più complessi, ancora a cavallo però con la freschezza estiva.

BIANCO **Orvieto Classico Doc 2013** di Bigi.
Di sapore fresco e netto, garbatamente morbido, è il vino che ci vuole con preparazioni a base di uova, stuzzichini con salumi e primi piatti con formaggio o pesce *(ricette 1, 4, 5, 7)*. 5 euro.

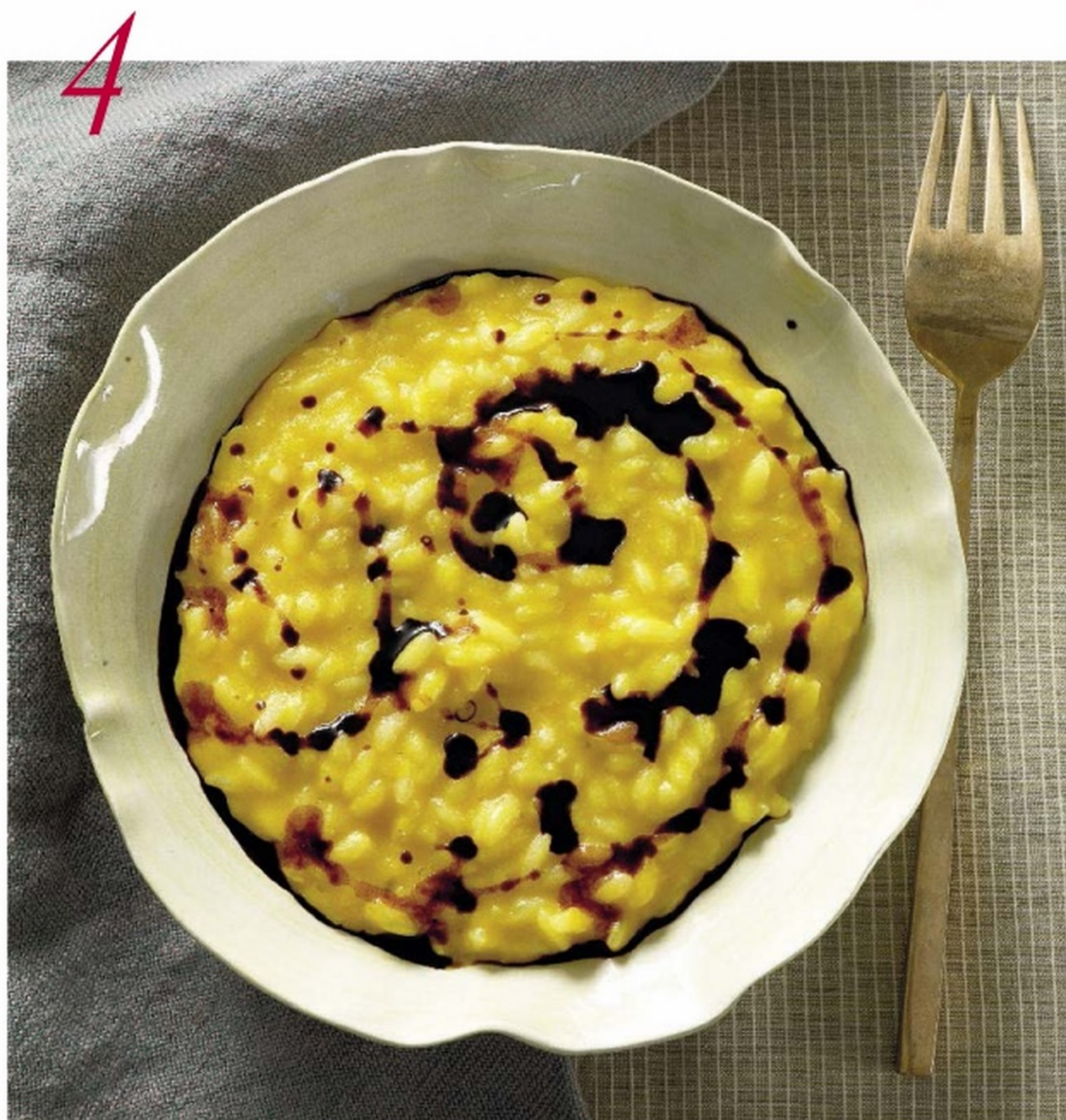
ROSATO **Salento Rosato Igp "Mjère" 2013** di Michele Calò.
È una soluzione versatile da aprire per l'aperitivo e finire insieme a una pasta con un sugo saporito. Per le piadine e la pasta al pesto *(ricette 2, 7)*. 9,50 euro.

ROSSO **Romagna Sangiovese Superiore Doc "Ceregio" 2012** di Fattoria Zerbina.
Un rosso asciutto e amichevole. Appena astringente, sarà un buon compagno per le cotolette e, volendo, per la pasta *(ricette 2, 9)*. 7 euro.

DOLCE **Moscato d'Asti Dop 2013** di Saracco.
Fragrante, gentilmente spumoso e poco alcolico, è il vino da offrire, ben fresco, con dolci fritti, ma anche con pasticceria secca *(ricette 3, 8)*. 10 euro.

Scelti per voi da Samuel Cogliati *www.possibiliaeditore.eu*

4

5

6 Insalata autunnale

TEMPO 15 minuti
Vegetariana

Pronto in meno di 15 minuti!

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 g cavolo cinese
150 g indivia belga
150 g radicchio trevigiano
150 g uva
100 g caciocavallo
60 g indivia riccia
1 arancia
senape in grani
olio extravergine di oliva

MONDATE *e tagliate tutte le insalate e il cavolo. Tagliate gli acini di uva a metà ed eliminate i semi.*
PELATE *l'arancia a vivo e frullatela con 50 g di caciocavallo a cubetti, un cucchiaino di senape e 50 g di olio ottenendo una salsa.*
RACCOGLIETE *in una ciotola le insalate, l'uva e il resto del caciocavallo tagliato a listerelle sottili.*
CONDITE *con la salsa agli agrumi e servite.*

6

7

Pronto in meno di 15 minuti!

7 Piadine con squacquerone e prosciutto

TEMPO 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

80 g squacquerone
80 g lattuga
60 g prosciutto cotto a fettine
50 g spinaci lessati
20 g pera
8 piccole piadine
olio extravergine di oliva – sale

SCALDATE *le piadine in una padella antiaderente senza grassi.*
STRIZZATE *gli spinaci. Mettetene una noce sopra ogni piadina, completate con mezza fetta di prosciutto cotto, un cucchiaino di squacquerone, chiudete con un'altra piadina e servite subito.*
AFFETTATE *sottili la lattuga e la pera, conditele con olio e sale e servitele per accompagnare le piadine.*

8

8 Frittelle di mela in pastella di birra

TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 24 PEZZI

120 g farina 00
80 g birra
30 g zucchero più un po'
3 uova
3 mele
burro – sale

MISCELATE *le uova con lo zucchero, la farina e un pizzico di sale e stemperate la pastella con la birra.*
PELATE *le mele, detorsolatele e ricavate 24 rondelle spesse 0,5 cm.*
PASSATE *le rondelle di mela nella pastella e rosolatele nel burro per circa 4'.*
SCOLATELE *su carta da cucina, spolverizzatele di zucchero e servitele subito.*

9

SCELTI PER VOI

STILE IN TAVOLA

Le forme morbide e irregolari del fatto a mano e le tinte naturali esprimono accoglienza e calore.

I piatti sono di ASA Selection (ricette 1, 7, 9), le ciotole di LAESSE ceramica, la pirofila di Maxwell & Williams, il tovagliolo di Society by Limonta.

PROVATI E APPROVATI

Dalle botteghe di specialità gastronomiche, per arricchire le nostre ricette di tutti i giorni.

Risotto dieci e lode con il Carnaroli di Ecorì: i chicchi hanno un'ottima tenuta in cottura rimanendo molto compatti. Alla fine, l'aceto balsamico di Modena Igp etichetta rossa de Il Borgo del Balsamico dà una verve aspretta che stimola il palato.

9 Cotolette impanate alla frutta disidratata

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g fettine di lonza di maiale
250 g radicchio
150 g pangrattato
20 g mele disidratate
20 g pere disidratate
2 uova
rosmarino
farina
olio extravergine di oliva
sale

MONDATE *il radicchio e stufatelo in una padella con 2 cucchiai di olio e sale per 4-5'.*
TRITATE *le mele e le pere disidratate e mescolatele con il pangrattato e 2 cucchiai di farina.*
SBATTETE *le uova con un cucchiaio di acqua e le foglioline di un rametto di rosmarino tritate.*
PASSATE *le fettine di lonza nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato di mele e pere.*
ROSOLATE *le cotolette in un velo di olio extravergine oppure friggetele in abbondante olio di arachide caldissimo.*
SCOLATELE *su carta da cucina, salatele e servitele immediatamente con il radicchio stufato.*

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **14 luglio**

Antipasti

Idee appetitose con verdure in coppette croccanti, **ORIGINALI** bauletti di patate, sfoglia con la zucca. E una bruschetta che sa di bosco

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Crespelle di ceci ripiene di catalogna, scamorza e acciughe

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g catalogna
150 g latte
120 g scamorza affumicata
40 g farina di ceci
2 acciughe dissalate
1 uovo piccolo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

RACCOGLIETE *in una ciotola la farina di ceci e stemperatela con il latte.*
UNITE *un pizzico di sale e poi l'uovo. Mescolate fino a ottenere una pastella liscia e lasciatela riposare per 10'.*
VERSATE *un mestolo di pastella alla volta in una piccola padella antiaderente rovente velata di olio e cuocetela per 1' per lato. Preparate così 6 crespelle.*
ACCOMODATE *6 stampini da budino rovesciati su una placca foderata di carta da forno e appoggiate sopra ogni stampino una crespella.*
INFORNATE *a 80 °C per 50'. Sfornate, lasciate raffreddare completamente e poi sformate.*
MONDATE *la catalogna, sminuzzatela grossolanamente e saltatela in padella in un velo di olio con le acciughe per 10' circa.*
DISTRIBUITE *nei cestini la catalogna, completate con la scamorza a dadini e una macinata di pepe e passate per pochi minuti nel forno a 220 °C, il tempo necessario a far sciogliere il formaggio.*
SFORNATE *e servite subito.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Trentino Nosiola**
- **Albana di Romagna**
- **Mamertino Bianco**

LO STILE IN TAVOLA
Piatti bianchi Villeroy & Boch.

SCUOLA DI CUCINA

I CESTINI DI CRESPELLE

Facili da fare, sono un contenitore di grande effetto per ripieni più o meno asciutti. La pastella si può preparare con farine diverse, ma la tecnica per realizzarli è sempre la stessa.

a **Per 12 crespelle mescolate 1,5 litri di latte con 100 g di farina, poi unite 2 uova, un pizzico di sale e per ultimo 25 g di burro fuso. Fate riposare in frigo per 15-20'.**

b **Cuocete le crespelle in una piccola padella antiaderente velata di burro per 1' per lato circa.**

c **Accomodate 12 stampini da budino rovesciati su una placca foderata di carta da forno e appoggiate sopra ogni stampino una crespella. Infornate a 80 °C per 50'. Il calore non eccessivamente alto le asciugherà dando alle crespelle la forma di cestino.**

d **Sfornate, fate raffreddare, sformate e farcite a piacere.**

a

b

c

d

2

2 Patate al forno ripiene di mortadella

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15'

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 kg 8 patate di medie dimensioni
300 g mortadella – **50 g** latte
8 fette di pancetta – sale

LESSATE *le patate per 40' in acqua leggermente salata.*
SCOLATELE, *privatele della buccia, dividetele a metà e scavatele tutte aiutandovi con uno scavino oppure con un cucchiaino.*
FRULLATE *la mortadella con la metà di quello che avete ricavato scavando le patate, il latte e un pizzico di sale. Raccogliete la farcia in una tasca da pasticciere.*
ACCOMODATE *le patate scavate su una placca foderata di carta da forno e riempitele con la farcia di mortadella, accoppiatele e ricomponetele avvolgendole con una fetta di pancetta per sigillarle.*
INFORNATE *a 180 °C per 5-6'. Sfornate e servite subito.*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
- **Colli Bolognesi Pignoletto frizzante**
- **Marino Frizzante**
- **Nuragus di Cagliari Frizzante**

3

3 Torta di zucca e prosciutto cotto

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g polpa di zucca
230 g 1 disco di pasta sfoglia
120 g prosciutto cotto a dadini
20 g grana grattugiato
15 g amaretti secchi
1 uovo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE *la polpa di zucca in tocchi e stufatela in padella con 2-3 cucchiai di olio e un pizzico di sale sulla fiamma media per 2-3', poi unite un bicchiere di acqua e cuocete con il coperchio per altri 10'.*
AMALGAMATE *la zucca con i dadini di prosciutto, una macinata generosa di pepe, il grana e gli amaretti sbriciolati. Aggiustate di sale se serve.*
DISPONETE *un tagliapasta (ø 20 cm, h 4 cm)*

4

su una placca foderata di carta da forno.
ACCOMODATE *la pasta sfoglia all'interno del tagliapasta in modo che la pasta debordi parecchio. Distribuite il composto di zucca all'interno e rimboccatevi sopra i lembi di pasta che sbordano. Spennellate di uovo sbattuto e infornate a 180 °C per 35-40'. Sfornate, lasciate intiepidire, poi sformate. È buona sia tiepida, sia fredda.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Alto Adige Gewürztraminer**
- **Bosco Eliceo Sauvignon**
- **San Severo Malvasia bianca di Cagliari**

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***3 luglio***

4 Crostoni con salsa di nocciole e finferli

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g finferli mondati
250 g latte
150 g nocciole sgusciate
4 fette di pane ai cereali
amido di mais
prezzemolo – limone
olio extravergine di oliva – sale

SCALDATE *una padella antiaderente e tostatevi le nocciole per alcuni minuti.*
SMINUZZATE *grossolanamente i finferli. Saltatene 1/3 alla volta in padella in 3 cucchiai di olio sulla fiamma vivace per 1-2'; quando iniziano a fare l'acqua toglieteli e raccoglieteli in uno scolapasta per eliminarla. Procedete in questo modo con il resto dei funghi, poi ripassateli tutti in padella per altri 2-3'. Spegnete e profumate con qualche goccia di succo di limone, poca scorza grattugiata e un ciuffo di prezzemolo tritato. Salate.*
RACCOGLIETE *250 g di latte in una piccola casseruola e portate a ebollizione. A parte sciogliete un cucchiaio scarso di amido di mais in poca acqua fredda, unitela al latte, fate addensare, quindi togliete dal fuoco e incorporate le nocciole tostate. Mescolate bene, poi frullate piuttosto finemente con un pizzico di sale.*
TOSTATE *le fette di pane in una padella rovente con un velo di olio per meno di 1' per lato. Distribuitevi sopra la salsa di nocciole, completate con i finferli e con un ciuffo di prezzemolo tritato. Servite subito.*

VINO *rosso secco, leggero di corpo.*
- **Casteller**
- **Colline Lucchesi Merlot**
- **Matera Rosso**

BIRRA *rifermentata in bottiglia, con aromi di caramello, luppolo e frutta e un sapore rotondo, discretamente amaro e persistente.*
- **Abbazia**

Primi

Potrete conquistare chi ama la tradizione con i passatelli.
O sorprendere chi cerca sempre qualcosa di **NUOVO**
con ravioli in salsa alla cannella e orzo al miglio croccante

SCUOLA DI CUCINA

I PASSATELLI

Orgoglio delle massaie emiliane e romagnole, sono dei "vermicelli" corti, spessi circa 4 mm, ottenuti da un impasto di pangrattato, uova e Parmigiano Reggiano. Secondo la ricetta classica, si cuociono in brodo di manzo o di manzo e gallina.

a **Rompete 3 uova in una ciotola, unitevi 120 g di parmigiano grattugiato e altrettanti di pangrattato, un pizzico di noce moscata e uno di sale, una scorza di limone grattugiata e 30 g di burro molto morbido, che serve a legare un po' l'impasto (tradizionalmente si usa il midollo). Fate riposare l'impasto per 1 ora, coperto.**

b–c **Dopo che l'impasto ha riposato, dividetelo in porzioni più piccole e infarinatele; schiacciatele poi con l'apposito ferro per i passatelli, ottenendo dei vermicelli; appoggiateli su un vassoio. Recuperate l'avanzo, reimpastate e schiacciate di nuovo.**

d **Potete utilizzare, in alternativa, lo schiacciapatate a fori grandi.**

a

RICETTE DAVIDE NOVATI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE
GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Passatelli in brodo con pollo e catalogna

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 15'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg un pollo intero pulito
120 g grana grattugiato
120 g pangrattato
60 g foglie di catalogna
30 g burro
3 uova
2 carote
2 gambi di sedano
1 cipolla
farina
alloro
noce moscata
limone
pepe in grani
olio extravergine di oliva – sale

METTETE *il pollo in una casseruola con le carote, il sedano e la cipolla a pezzetti; coprite di acqua, profumate con 2 foglie di alloro e un cucchiaino di pepe in grani e fate cuocere per circa 2 ore.*
PREPARATE *i passatelli impastando le uova con il grana e il pangrattato, il burro morbido, un pizzico di sale, scorza di limone grattugiata e noce moscata. Lasciate riposare l'impasto ottenuto per 1 ora.*
DIVIDETE *l'impasto in più parti, infarinatelo e schiacciatelo con l'apposito ferro o nello schiacciapatate con i fori grandi, ottenendo i passatelli. Stendeteli su un vassoio.*
TOGLIETE *il pollo dalla pentola e filtrate il brodo, conservando le verdure.*
PULITE *il pollo disossandolo e tagliate la polpa a pezzetti; rosolateli in padella con un filo di olio per 3-4', aggiungete anche le foglie di catalogna, facendole appassire e insaporire insieme al pollo per 2'.*
LESSATE *i passatelli tuffandoli in acqua bollente salata e scolateli con una schiumarola dopo 30 secondi.*
SERVITELI *con il brodo di pollo filtrato, il pollo saltato e la catalogna, completando a piacere con qualche fettina di carota lessata.*
LA SIGNORA OLGA *dice che solitamente i passatelli si cuociono direttamente nel brodo: noi abbiamo preferito lessarli separatamente in acqua per mantenere il brodo più limpido.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- Terratico di Bibbona Vermentino
- Verdicchio dei Castelli di Jesi
- Alcamo Grecanico

LO STILE IN TAVOLA
Piatti fondi Maxwell & Williams, piatto della pasta con trippa LAESSE ceramica, piatti piani Villeroy & Boch.

b

c

d

2

3

2 Minestrone di riso, fagioli e olio al timo

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 litri brodo vegetale
180 g riso Vialone nano
180 g polpa di zucca – **150 g** cavolfiore
150 g cavolo cinese – **80 g** fagioli rossi lessati – **80 g** cannellini lessati
80 g fagioli borlotti lessati – **80 g** porro
40 g olio di arachide – grana grattugiato
olio extravergine di oliva – timo – sale

SCALDATE *l'olio di arachide fino a 90 °C, aggiungete 10 g di timo, spegnete, coprite con la pellicola e lasciate in infusione per il tempo di preparazione della ricetta.*
DIVIDETE *il cavolfiore in cimette; tagliate il porro a quadratini e la zucca a cubetti. Mondate il cavolo cinese e tagliatelo a pezzetti.*
FATE *appassire i porri in una casseruola con 2 cucchiai di olio extravergine per 2-3'; unite il cavolfiore e, dopo 1', la zucca. Dopo altri 2', versate il riso, unite il brodo e cuocete per circa 15', aggiungendo fagioli e cavolo negli ultimi 2': dovrete ottenere una minestra molto morbida. Regolate di sale, completate con grana grattugiato e l'olio al timo.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Bianco di Custoza**
- **Valdichiana Chardonnay**
- **Lizzano Bianco**

3 Ravioli ai broccoli in salsa alla cannella

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
450 g cime di broccolo
400 g latte – **250 g** patate lessate
250 g farina – **20 g** pangrattato
20 g amido di mais – **1** uovo
caciocavallo – cannella in polvere
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SCHIACCIATE *le patate e amalgamatele con la farina, l'uovo, un pizzico di sale e 10 g di olio, ottenendo un impasto morbido. Lasciatelo riposare coperto, al fresco, per 1 ora.*
SCOTTATE *i broccoli in acqua bollente*

4

salata per 10′, scolateli e frullateli (tenete da parte alcune cimette per la decorazione); stendete il composto su carta da cucina per eliminare l'acqua residua, poi mescolateli con 50 g di caciocavallo grattugiato, sale, pepe e pangrattato (ripieno).
STENDETE *l'impasto in larghe strisce di circa 2-3 mm di spessore; disponetevi il ripieno in grosse noci e richiudete la pasta piegando a metà le strisce. Ritagliatevi circa 30 ravioli con un tagliapasta a fiore (ø 7 cm).*
PORTATE *a bollore il latte, aggiungete l'amido di mais diluito in acqua fredda e addensate per 1-2′, ottenendo una salsa; unite 40 g di caciocavallo grattugiato e fatevelo fondere; aggiustate di sale.*
LESSATE *i ravioli in acqua bollente salata per 2-3′, scolateli e serviteli con la salsa, caciocavallo grattugiato, un filo di olio e cannella in polvere, decorando con le cimette di broccolo tenute da parte.*

VINO *bianco giovane, secco, fragrante.*
- **Alto Adige Riesling Italico**
- **Candia dei Colli Apuani Bianco**
- **Ischia Bianco**

4 Orzo, crescenza e miglio croccante

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g brodo vegetale
180 g orzo perlato
100 g crescenza
50 g burro
30 g miglio
coriandolo – olio di arachide – sale

LESSATE *il miglio in acqua salata per 10′, scolatelo, asciugatelo con carta da cucina e friggetelo in olio di arachide per 2-3′, finché non diventa croccante.*
TOSTATE *l'orzo in una casseruola senza grassi per 2-3′. Salate e portatelo a cottura come un risotto, in circa 12′, aggiungendo il brodo poco per volta.*
MANTECATE *con il burro e la crescenza, completate con un ciuffo di coriandolo fresco tritato e il miglio croccante.*

LA SIGNORA OLGA *dice che l'orzo è un cereale molto antico, simile al frumento, dai chicchi un po' più appuntiti. Viene lavorato in diversi modi: con un processo di brillatura (eliminazione della parte esterna dei chicchi) si ottiene l'orzo perlato, adatto per la preparazione di minestre e insalate; viene anche fatto germinare, per ottenere il malto, oppure macinato in farina.*

VINO *bianco giovane, secco, fragrante.*
- **Colli di Scandiano e di Canossa Sauvignon**
- **Colli Amerini Malvasia**
- **Melissa Bianco**

BIRRA *chiara e leggermente velata, con aromi di vaniglia, frutta e luppolo; fresca, quasi acidula e molto frizzante.*
- **Weizen o Weiss**
- **Bière Blanche o Witbier**

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **7 luglio**

Pesci

Castagne, quinoa, legumi. Ingredienti insoliti da associare al pesce e ai molluschi per sapori piacevolmente **AUTUNNALI**

RICETTE GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE GIANDOMENICO FRASSI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Sgombro alla paprica e tortino di sedano rapa

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE
1,2 kg 2 sgombri
350 g sedano rapa
100 g panna fresca
60 g grana grattugiato
2 limoni
aglio – paprica dolce
olio extravergine di oliva – sale – pepe

RIVESTITE *uno stampo da plum cake (cm 18x4) con la carta da forno.*
PELATE *e tagliate a fette sottilissime il sedano rapa; disponete le fette nello stampo condendo ogni strato con il grana, sale e pepe.*
VERSATE *la panna nello stampo e infornate a 160 °C per 1 ora circa.*
SFILETTATE *gli sgombri ricavando 4 filetti, poi tagliateli a metà per il lungo.*
GRATTUGIATE *la scorza di un limone.*
SPOLVERIZZATE *i filetti di sgombro con la paprica dolce e la scorza grattugiata di mezzo limone, 2 spicchi di aglio tagliati a lamelle, il succo di mezzo limone e 2 cucchiai di olio. Lasciateli marinare per 30'.*
SCALDATE *una padella senza grassi e rosolatevi i filetti di sgombro per un paio di minuti facendoli colorire su tutti i lati.*
SERVITELI *cosparsi di scorza di limone grattugiata, accompagnandoli con il tortino di sedano rapa.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la paprica è una spezia ottenuta macinando finemente alcune varietà di peperoni dolci essiccati, tipici dell'Ungheria e di tutta l'area balcanica. Si utilizza prevalentemente per stufati di carne, primo tra tutti il notissimo gulasch, e va sempre aggiunta a pietanze con sughi e intingoli, mai abbrustolita a secco o cotta solo con grassi, poiché il sapore si altera. La più delicata è quella rosa o dolce, ed è anche la più pregiata; la paprica "speciale" ha invece un sapore più forte.*

VINO *bianco secco, sapido, floreale.*
- **Garda Garganega**
- **Carso Malvasia**
- **Costa d'Amalfi Bianco**

LO STILE IN TAVOLA

Piatto dello sgombro Laboratorio Pesaro, piatto delle seppioline LAESSE ceramica, bicchiere Zafferano.

SCUOLA DI CUCINA

FILETTI DI PESCE SOTT'OLIO

Conservare sott'olio lo sgombro, ma anche altro pesce azzurro come il tonno in tranci, le alici e le sardine, si può fare anche a casa in modo facile e sicuro.

a **Fate bollire per 10' in una casseruola un litro di acqua con un gambo di sedano, una carota, una cipolla, una foglia di alloro, maggiorana e rosmarino e 150 g di vino bianco secco.**
b **Unite 500-600 g di filetti di sgombro puliti e diliscati (o altro pesce azzurro a piacere, sempre ben pulito). Lessateli per 5', spegnete il fuoco e lasciateli raffreddare nel brodo.**
c **Scolateli poi su carta da cucina per asciugarli.**
d **Trasferiteli in un vasetto di vetro, unite prezzemolo e aglio tritati e copriteli completamente con olio extravergine delicato; sigillate il vasetto e lasciate riposare in frigo per 24 ore prima del consumo. Si conserveranno in frigorifero per una decina di giorni.**

a

b

c

d

2

2 Seppioline imbottite

dall'ABRUZZO

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g seppioline freschissime pulite
4 acciughe sotto sale
capperi sotto sale
brodo vegetale – aglio
pangrattato – vino bianco secco
prezzemolo – olio extravergine di oliva
sale – pepe

DISSALATE *un cucchiaio di capperi sciacquandoli abbondantemente sotto l'acqua corrente e asciugateli accuratamente.*
PULITE *le acciughe: eliminate il sale, apritele, diliscatele e sciacquatele.*
TRITATE *un ciuffo di prezzemolo fresco, mescolatelo con 2 cucchiai di pangrattato, 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio tritato, le acciughe e i capperi.*
RIEMPITE *con questo ripieno le seppioline e legatele con lo spago da cucina.*
SCALDATE *un filo di olio in una padella, rosolatevi per 10' le seppie a fuoco vivo, aggiungete quindi un bicchiere di vino bianco e, quando sarà evaporato, aggiungete il brodo vegetale fino a coprire le seppie.*
ABBASSATE *il fuoco, mettete il coperchio e cuocetele fino a quando non saranno tenere (ci vorranno circa 10-15').*

VINO *bianco secco, sapido, floreale.*
- **Montello e Colli Asolani Manzoni Bianco**
- **Orcia Bianco**
- **Solopaca Bianco Classico**

➾ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'**11 luglio**

3 Trota alla quinoa

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g filetti di trota puliti e senza pelle
500 g lattuga – 500 g indivia belga
40 g quinoa soffiata
1 cipollotto – timo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE *a pezzi i filetti di trota, conditeli con 2 cucchiai di olio, sale, pepe e le foglioline tritate di un rametto di timo. Impanateli nella quinoa soffiata, poneteli in una teglia rivestita di carta da forno e infornateli a 200 °C nel forno ventilato per 10′ circa.*
AFFETTATE *il cipollotto e le insalate. Saltateli vivacemente in padella con un filo di olio, sale e pepe per 5′. Serviteli con la trota.*

VINO *bianco giovane, secco, fragrante.*
- **Lugana**
- **Colli di Faenza Bianco**
- **Colli del Trasimeno Bianco Scelto**

3

4 Capesante, crema di castagne e bacon

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g brodo vegetale
250 g castagne precotte
12 capesante – 4 fette di bacon
1 cipollotto – 1 scalogno
olio extravergine – sale – pepe

TRITATE *il cipollotto e appassitelo in casseruola con un filo di olio. Unite le castagne e dopo 2′ 500 g di brodo. Cuocete per 10′, poi frullate in crema e regolate di sale.*
STACCATE *la parte rosso-arancio delle capesante (corallo) e frullatela con 100 g di brodo ottenendo una salsa.*
CONDITE *le noci delle capesante con olio, pepe e lo scalogno tagliato grossolanamente.*
SCALDATE *una padella, abbrustolite il bacon e nel grasso rilasciato rosolate le capesante.*
SERVITELE *sulla crema di castagne e completate con il bacon e la salsa al corallo.*

VINO *bianco secco, sapido, floreale.*
- **Alto Adige Riesling**
- **Val di Cornia Vermentino**
- **Sciacca Inzolia**

4

5 Bastoncini di merluzzo e ceci con crema di rucola

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 30' di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g filetti di merluzzo
500 g rucola
250 g ceci lessati
100 g spinaci novelli
1 porro – **1** uovo
farina di mais finissima
olio extravergine di oliva
sale –pepe

SBOLLENTATE *per pochi istanti in acqua bollente salata la rucola e gli spinaci; scolateli, strizzateli e frullateli in salsa con 2 cucchiai di olio, una presa di sale e un pizzico di pepe.*
AFFETTATE *il porro a rondelle sottili e fatelo appassire in padella con un filo di olio per qualche minuto. Aggiungete poi il merluzzo a tocchetti e i ceci. Salate e cuocete per 10'. Togliete il merluzzo e frullate in crema il resto.*
MESCOLATE *energicamente il merluzzo con la crema di ceci e sale. Stendete l'impasto in una teglia rivestita di carta da forno, allo spessore di 2 cm. Ponetelo in freezer per 30'.*
RICAVATE *poi dei bastoncini lunghi 7 cm, passateli nell'uovo sbattuto e nella farina.*
SCALDATE *un velo di olio in una padella e rosolatevi i bastoncini su tutti i lati.*
SERVITELI *con la salsa di rucola e spinaci.*

OLIO *intensamente fruttato, con spiccate note amare e piccanti.*
- **Daunia Dop da olive Peranzana**

VINO *spumante secco e fragrante.*
- **Trento Doc**
- **Torgiano Spumante**
- **Sardegna Semidano Spumante**

BIRRA *chiara, non troppo amara, con aromi e sapore tenui, mediamente frizzante.*
- **Lager**

5

Verdure

Tartufo nero, sciroppo di **TAMARINDO**, castagne e foglioline di timo: ecco le idee dello chef per tre contorni fuori del comune con sedano rapa, zucca e coste

RICETTE DAVIDE NEGRI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

SCUOLA DI CUCINA

IL SEDANO RAPA

Chiamato anche sedano di Verona (una tra le qualità migliori è il "Bianco del Veneto", oltre al "Gigante di Praga"), è una particolare varietà di sedano che, anziché la parte aerea, sviluppa di più la radice, che ha una forma sferica e arriva a pesare mediamente 1 chilo.

a **Pulite il sedano rapa eliminando le radichette; togliete poi la scorza grinzosa con un coltello. Se non lo utilizzate subito, passate la superficie con una fettina di limone o immergetelo in acqua e limone, per evitare che annerisca.**

b **Una volta pulito, potete tagliarlo a fette, a fiammifero, a dadi o grattugiarlo, secondo l'uso previsto dalla ricetta: se lo mangiate crudo, è più gradevole affettato sottile o a fiammifero.**

c **Potete anche cuocerlo lessandolo in acqua senza sale: per 10' a cubotti, per 5-6' a fettine sottili. Frullatelo per ottenere una crema.**

d **Un'altra possibilità di cottura è brasarlo in pentola: rosolatelo in un soffritto di scalogno, copritelo di acqua o brodo e cuocetelo per 15-20'.**

a

b

c

d

1 Insalata di sedano rapa con maionese al tartufo

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g sedano rapa pulito
250 g olio di arachide
40 g tartufo nero
2 tuorli
aceto di vino bianco
limone – cerfoglio fresco
insalata riccia – sale

TAGLIATE *il sedano rapa a bastoncini sottili (julienne) e mettetelo a bagno in acqua fredda con uno spicchio di limone.*
LAVATE *il tartufo e tritatelo con il coltello in un battuto molto fine.*
SBATTETE *i tuorli con una frusta e aggiungete un cucchiaino di aceto; versatevi a filo l'olio di arachide, sempre montando con la frusta, ottenendo la maionese, completate con il succo di mezzo limone e una presa di sale. Aggiungete anche il tartufo tritato e mescolate (la maionese sarà abbondante, ma è difficile farne in quantità minore; utilizzate la rimanenza per preparare tartine).*
SCOLATE *il sedano rapa e conditelo con la maionese al tartufo. Completate con un ciuffetto di cerfoglio fresco tritato e servite accompagnandolo con insalata riccia.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il tartufo nero,* Tuber melanosporum, *in Italia si trova soprattutto in Toscana e in Umbria, e cresce sotto querce, pioppi e noccioli. A differenza di quello bianco, si utilizza spesso anche in cottura. Meno pregiato, ma anch'esso adatto a insaporire preparazioni come questa, è il* Tuber aestivum *o scorzone, che si distingue per la buccia più rugosa.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Valle d'Aosta Müller-Thurgau**
- **Golfo del Tigullio Bianchetta Genovese**
- **San Severo Bianco**

LO STILE IN TAVOLA
Piatti LAESSE ceramica, casseruolina di rame Ballarini, bicchiere Ichendorf.

2 Coste saltate al tamarindo

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
450 g coste
50 g sciroppo di tamarindo
20 g zenzero fresco
aglio – peperoncino
lemon grass
olio extravergine di oliva
zucchero di canna – sale

MONDATE *le coste, dividendo i gambi dalle foglie; lavateli e lessate in acqua bollente senza sale i gambi per 10', le foglie per 30 secondi. Scolateli e tagliateli a pezzetti.*
TAGLIATE *a fettine uno spicchio di aglio sbucciato, un pezzetto di peperoncino, lo zenzero sbucciato, un gambo di lemon grass.*
SALTATELI *in padella con 2 cucchiai di olio, poi unite le coste; insaporitele, quindi aggiungete lo sciroppo di tamarindo, 5 g di zucchero di canna e un pizzico di sale. Fate ridurre per 1' e servite.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il tamarindo è il frutto di una pianta originaria dell'India. È un legume lungo circa 10 cm, con una scorza dura e una polpa gelatinosa, succosa e dal gradevole sapore acidulo. Si utilizza per produrre lo sciroppo, molto dissetante proprio per il suo gusto leggermente asprigno.*

VINO *bianco giovane, amabile, armonico, fragrante.*
- Colli Piacentini Malvasia
- Colli della Sabina
- Vermentino di Sardegna

2

3

3 Teglia di zucca, castagne e speck

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g polpa di zucca
200 g castagne lessate
50 g Speck Alto Adige Igp
1 scalogno
timo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

TAGLIATE *a cubetti la zucca; sbucciate lo scalogno e tagliatelo a pezzetti.*
METTETELI *in una pirofila insieme alle castagne, con un cucchiaio di olio, un pizzico di sale e pepe, lo speck tagliato a striscioline e qualche fogliolina di timo.*
BAGNATE *con un bicchiere di acqua, coprite la pirofila con un foglio di alluminio e infornatela a 200 °C per 35-40′, togliendo l'alluminio negli ultimi 5′, in modo che le verdure si asciughino un po′.*
SERVITE *completando con foglioline di timo.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, se avete castagne fresche, potete cuocerne 300 g in acqua bollente per 5′. Poi sbucciatele e privatele della pellicina. Potete ricorrere anche alle castagne lessate sottovuoto oppure a quelle surgelate, lasciandole scongelare prima di utilizzarle.*

VINO *rosso secco, leggero di corpo.*
- **Alto Adige Schiava**
- **Terre di Casole Rosso**
- **Menfi Rosso**

BIRRA *scura con ampi profumi di tostatura e di caffè, cremosa, con sapore amaro.*
- **Stout**

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **10 luglio**

Carni e uova

Agnello, salsiccia, fegato di vitello. Con ottobre torna il piacere delle preparazioni succulente. E per i vegetariani una delicatissima **FRITTATA DI RISO**

RICETTE DAVIDE BROVELLI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

SCUOLA DI CUCINA

AVVOLGERE IN FOGLIA

Le foglie di verza, come quelle di lattuga, possono essere utilizzate come involucro per ripieni di carne, di pesce o di verdure. Per renderle malleabili e poterle poi avvolgere e piegare, le foglie vanno ammorbidite in acqua bollente. Quelle di verza, ricche di nervature, sono particolarmente rigide e necessitano di un trattamento preliminare.

a **Staccate le foglie della verza e tagliatele a metà in modo da eliminare la nervatura principale.**

b **Sbollentatele per 2' in acqua bollente salata, quindi scolatele e mettetele in acqua e ghiaccio.**

c **Stendetele su un canovaccio pulito, asciugatele e battetele con un batticarne per sfibrare le nervature interne.**

d **Per preparare fagottini di forma regolare, rifilate le mezze foglie in modo da ottenere dei rettangoli; ponete il ripieno al centro, rimboccate verso il centro i lati lunghi, poi ripiegate al centro anche i lati corti formando un pacchettino. Legatelo con lo spago da cucina fermandolo con un nodino.**

a

b

c

d

1 Pacchettini di verza

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 24 PACCHETTINI

- **250 g** polpa di manzo macinata
- **250 g** salsiccia
- **40 g** grana grattugiato
- **2** tuorli
- **1** verza di media grandezza
- burro
- salvia
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

SCOTTATE *in acqua bollente 12 foglie di verza finché non saranno morbide; scolatele e asciugatele.*
ESTRAETE *la carne dal budello della salsiccia. Miscelatela con la polpa di manzo, 2 tuorli, il grana, un pizzico di sale e pepe. Formate delle palline di carne (ø 3 cm).*
RIFILATE *le foglie di verza ricavando da ciascuna 2 rettangoli; girateli in modo che il lato corto sia di fronte a voi.*
PONETE *una pallina di carne al centro di ogni rettangolo e chiudetelo a pacchettino.*
LEGATE *i pacchettini con lo spago da cucina.*
RISCALDATE *in una padella una noce di burro e un cucchiaio di olio, unite i pacchettini di verza, qualche foglia di salvia tritata, salateli e pepateli e cuoceteli per 10' a fuoco medio.*

VINO *rosso secco e leggero.*
- **Dolcetto d'Alba**
- **Morellino di Scansano**
- **Gioia del Colle Rosso**

LO STILE IN TAVOLA
Piatti bianchi Villeroy & Boch.

2

2 Frittata di riso

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30’
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g latte
150 g riso Originario
60 g grana grattugiato
6 uova
burro – sale

PORTATE *a ebollizione il latte.*
LESSATE *il riso in acqua bollente salata per 3’. Scolatelo e terminate la cottura nel latte bollente per 15’ circa.*
METTETE *il riso cotto in un recipiente freddo, unite una noce di burro e mescolate energicamente; quando il composto sarà tiepido, incorporate i tuorli, uno alla volta, il grana e infine gli albumi, montati a neve ben ferma.*
VERSATE *il composto in una tortiera di diametro di 22 cm rivestita di carta da forno.*
INFORNATE *a 180 °C per 1 ora circa.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Canavese Bianco**
- **Merlara Bianco**
- **Colli Altotiberini Trebbiano**

3

3 Fegato alla veneziana

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g fegato di vitello
500 g cipolle bianche
50 g vino bianco secco
pane pugliese
brodo vegetale
prezzemolo
burro – olio extravergine di oliva
sale – pepe

AFFETTATE *sottilmente le cipolle. In una ampia padella scaldate un pezzetto di burro e un filo di olio e appassitevi le cipolle per circa 30’ a fuoco medio.*
UNITEVI *il fegato tagliato a fettine sottili, salate, pepate, sfumate con il vino bianco, 50 g di brodo vegetale, alzate il fuoco e rosolatelo per circa 7’. Alla fine unite un cucchiaio di prezzemolo tritato.*
ABBRUSTOLITE *4 fette di pane pugliese in padella con un filo di olio.*

dal VENETO

4

DISTRIBUITE *il fegato e le cipolle sulle fette di pane abbrustolito e servitelo subito.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete aggiungere un goccio di aceto di mele e 2 cucchiai di uvetta precedentemente ammollata nel vino bianco: l'aceto smorzerà il sapore un po' ferrigno del fegato e l'uvetta accentuerà il contrasto dolce-acido.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- **Colli Orientali del Friuli Friulano**
- **Cortona Grechetto**
- **Fiano di Avellino**

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'***8 luglio***

4 Millefoglie di agnello e patatine con salsa al vino

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 3 ore di raffreddamento
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg patate rosse
400 g filetto di agnello
100 g vino rosso
zucchero – aglio – limone
rosmarino – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale – pepe

RISCALDATE *in una padella un velo di olio, unite uno spicchio di aglio e un rametto di rosmarino.*
AGGIUNGETE *la carne, salatela, pepatela e cuocetela per circa 8', avendo cura di voltarla spesso.*
METTETE *a scolare il filetto di agnello su una grata in modo che perda il grasso in eccesso e lasciatelo raffreddare per almeno 30'. Infine mettetelo in freezer per 3 ore.*
VERSATE *il vino nella padella nella quale avete cotto l'agnello e stemperate il fondo di cottura della carne; aggiungete un cucchiaio di zucchero e cuocete per 5' o fino a quando la salsa non si sarà addensata. Filtratela e tenetela da parte.*
LAVATE *le patate, pelatele e affettatele sottilissime (l'ideale sarebbe usare la mandolina); mettetele poi a bagno in acqua fredda per 1 ora. Infine asciugatele e friggetele in olio di arachide bollente per circa 3' o fino a quando non saranno dorate.*
ESTRAETE *l'agnello dal freezer, lasciatelo riposare per 10' e tagliatelo con l'affettatrice o un coltello molto affilato in fettine molto sottili. Servitelo con le patatine, la salsa al vino e un po' di scorza di limone grattugiata.*

VINO *rosso secco e fruttato, di moderato invecchiamento.*
- **Valpolicella**
- **Rosso di Montalcino**
- **Cerasuolo di Vittoria**

1

Dolci

Preziosi biscottini al caramello per il tè delle cinque. Dopo cena **PIACERI ESOTICI** con ananas allo zenzero

RICETTE GALILEO REPOSO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Diamantini al caramello

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 1 ora e 20' di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 70 BISCOTTI
- **600 g** farina
- **400 g** burro
- **200 g** zucchero semolato
- **100 g** zucchero di canna più un po'
- **50 g** panna fresca – **2** uova

SCALDATE *una casseruola di rame, poi versatevi 200 g di zucchero semolato poco alla volta.*
PORTATE *intanto la panna a ebollizione.*
TOGLIETE *dal fuoco il caramello e incorporatevi la panna, quindi, a poco a poco, il burro a temperatura ambiente; lasciate raffreddare la salsa mou.*
RACCOGLIETE *la salsa, ormai fredda, nell'impastatrice, unite 600 g di farina, 100 g di zucchero di canna, 1 uovo e impastate fino a ottenere una pasta soda e malleabile.*
MODELLATELA *in cilindri di 3-4 cm di diametro, avvolgeteli nella carta da forno e fateli raffreddare in frigo per 1 ora.*
SBATTETE *poi un uovo.*
TIRATE *fuori del frigo i cilindri di pasta, eliminate la carta da forno, spennellateli con l'uovo sbattuto e poi passateli nello zucchero di canna premendo con un po' di energia in modo che i cristalli di zucchero restino attaccati.*
TAGLIATE *i cilindri cosparsi di zucchero in rondelle spesse poco meno di 1 cm. Accomodatele su una placca foderata di carta da forno e infornatele nel forno ventilato a 170 °C per circa 20'. Sfornate i diamantini, lasciateli raffreddare e serviteli. Riponete quelli che rimangono in scatole di latta, e conservateli in un luogo fresco e asciutto: si manterranno per una decina di giorni.*

VINO *dolce con aromi di frutta matura e fiori.*
- **Colli di Conegliano Refrontolo Passito**
- **Colli Perugini Vin Santo**

LO STILE IN TAVOLA
Piatto bianco Villeroy & Boch, bicchiere Zafferano.

SCUOLA DI CUCINA

LA SALSA MOU

Cremosa, più o meno densa, si prepara con caramello e una parte di panna, burro oppure un misto di entrambi in proporzioni diverse; per una consistenza più densa si aumenta la dose del burro, mentre per una maggiore fluidità si usa più panna e, volendo, anche un po' di latte.
Per una salsa spalmabile le dosi sono: 100 g di zucchero semolato, 100 g di panna fresca, 30 g di burro, un pizzico di sale. Adatta per gelati e semifreddi, si usa anche per arricchire impasti come quello dei biscotti qui a fianco. Riposta in vasetti di vetro a chiusura ermetica, si conserva in frigorifero per una decina di giorni.

a **Scaldate una casseruola di rame, poi unite lo zucchero, poco alla volta in modo che si sciolga gradualmente.**

b **Mentre lo zucchero fonde, portate la panna fresca a ebollizione, più o meno alla stessa temperatura del caramello: se la panna è troppo fredda rispetto al caramello, rischia di renderlo granuloso. Spegnete il fuoco sotto il caramello, unite la panna e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.**

c **Incorporate a poco a poco anche il burro a temperatura ambiente. Se vi piacciono i contrasti di sapore, potete usare anche il burro salato.**

a

b

c

2

3

2 Semifreddo alle castagne con salsa al whisky

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora più 4 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
600 g panna fresca
260 g zucchero
200 g castagne lessate e spellate
200 g crema di marroni
200 g cioccolato al latte a pezzetti
110 g whisky – **30 g** cacao amaro
6 g gelatina alimentare in fogli – **8** tuorli

MESCOLATE *la crema di marroni per renderla più cremosa ed eliminare eventuali grumi.*
METTETE *in ammollo la gelatina in fogli.*
RACCOGLIETE *i tuorli in una ciotola.*
STRIZZATE *la gelatina e scioglietela a fuoco dolce in una casseruola di piccole dimensioni.*
CUOCETE *160 g di zucchero con 50 g di acqua fino a 121 °C. Versatelo a filo sui tuorli, cominciate a montarli con la frusta e poi incorporate, sempre montando, la gelatina sciolta.*
MONTATE *300 g di panna.*
VERSATE *i tuorli montati nella crema di marroni, incorporateli un poco alla volta con una paletta, alternandoli con la panna montata: dovrete ottenere un composto omogeneo e spumoso.*
VERSATE *il composto in 2 stampi a sezione quadrata (5x20 cm) foderati di carta da forno e mettete in freezer per almeno 4 ore.*
RACCOGLIETE *in una ciotola il cioccolato, il cacao e 300 g di panna, portate a bollore e mescolate con una frusta per fondere il cioccolato e amalgamare bene tutto. Unite 70 g di whisky e frullate con il frullatore a immersione per rendere liscia la salsa; volendo, filtratela. Fate raffreddare.*
CUOCETE *100 g di zucchero in una padella fino a ottenere un caramello biondo, unite le castagne, spruzzate con 40 g di whisky e proseguite nella cottura sulla fiamma al minimo per 3-4'. Togliete dal fuoco e allargate le castagne glassate su un foglio di carta da forno in modo che si raffreddino.*
TIRATE *fuori dal freezer i semifreddi, sformateli e decorateli con la salsa al whisky e con le castagne glassate.*

VINO *aromatico dolce dal profumo di frutta esotica.*
- **Valle d'Aosta Traminer aromatico Vendemmia Tardiva**
- **Contea di Sclafani Bianco Vendemmia Tardiva**

3 Ananas glassato alla birra e zenzero

IMPEGNO Medio
TEMPO 45' più 30' di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
330 g birra bionda
200 g latte
190 g zucchero
50 g zenzero fresco
30 g farina di riso
10 g zenzero candito
2 tuorli
1 ananas
pistacchi pelati

MONDATE *l'ananas e riducete la polpa in 4 grossi tocchi.*
RACCOGLIETE *in una padella di grandi dimensioni 150 g di zucchero e fatelo caramellare fino al colore biondo, poi unite l'ananas e 25 g di zenzero fresco tritato grossolanamente; cuocete per 5' sulla fiamma media girando i tocchi di ananas in modo che tutti i lati siano perfettamente ricoperti di caramello, poi unite la birra e proseguite nella cottura sulla fiamma al minimo per 20'.*
PORTATE *a ebollizione 200 g di latte con 25 g di zenzero grattugiato.*
SBATTETE *2 tuorli con 40 g di zucchero e 30 g di farina di riso. Filtrate il latte caldo sopra i tuorli, mescolate bene e riportate sul fuoco fino all'ebollizione. Dopo 3-4' spegnete, trasferite la crema in una ciotola, copritela con la pellicola e lasciatela raffreddare.*
TAGLIATE *in fette l'ananas e distribuitele in 4 piatti, unite la crema in ciuffi e completate con lo zenzero candito a tocchetti e qualche pistacchio.*

VINO *aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe.*
- **Asti Docg**
- **Oltrepò Pavese Moscato**

BIRRA *chiara dal profumo tenue di rabarbaro e di mela, leggera e fresca.*
- **Geuze**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***3 luglio***

4 Tegole valdostane

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora più 30' di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 40 PEZZI
200 g albume
100 g farina di mandorle
100 g farina di nocciole
100 g zucchero

MESCOLATE *le farine con lo zucchero e l'albume leggermente montato: otterrete un composto fluido.*
ACCOMODATE *un foglio di carta da forno o uno stuoino di teflon su una placca.*
DISTRIBUITEVI *sopra il composto con il cucchiaio, formando dei dischi di circa 8 cm di diametro. Fatene non più di 6 alla volta. Infornate a 170 °C per 6-8'.*
SFORNATE *e adagiate immediatamente i dischi su un matterello di legno, mentre sono ancora caldi, così da dare una leggera curvatura al biscotto.*
RIPETETE *queste operazioni fino a terminare il composto. Fate raffreddare le tegole e servitele a piacere con panna montata.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- **Valle d'Aosta Nus Malvoisie passito**
- **Sant'Agata dei Goti Falanghina passito**

dalla VALLE D'AOSTA

4

BACCALÀ *alla* MANDORLA

Quello mantecato è di gran moda ma spesso troppo forte e salato.
Ecco la nostra **FORMULA PER ADDOLCIRLO** e dargli eleganza

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Baccalà mantecato al latte di mandorle con polenta

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **750 g** latte
- **500 g** baccalà dissalato e reidratato
- **250 g** farina di mais per polenta
- **250 g** mandorle senza pelle
- **120 g** pomodori secchi
- **60 g** olive nere snocciolate
- **40 g** capperi sotto sale

aglio – rosmarino – origano fresco
olio extravergine di oliva – sale fino e grosso

1 SBOLLENTATE *i pomodori secchi per 5' in acqua, scolateli e tagliateli finemente. Dissalate i capperi mettendoli sotto acqua corrente.*
2 TAGLIATE *in 4 le olive e unitele ai pomodori con i capperi, uno spicchio di aglio con la buccia e un pizzico di origano. Coprite a filo con olio e lasciate marinare per 1 ora.*
3-4 RACCOGLIETE *il latte e le mandorle in una casseruola e portate a bollore. Spegnete e lasciate in infusione per 1 ora, quindi frullate tutto.*
5 PULITE *il baccalà eliminando la pelle ed eventuali lische.*
6 VERSATE *il latte di mandorle in una padella ampia, unite il baccalà, un rametto di rosmarino, un pizzico di sale e uno spicchio di aglio con la buccia e cuocete a fuoco dolcissimo per 10' circa.*
7-8 PORTATE *a bollore 1 litro e mezzo di acqua con una presa abbondante di sale grosso. Al bollore unite la farina per polenta e cuocete mescolando per circa 35'.*
9 AGGIUNGETE *al termine della cottura il misto di pomodori secchi, capperi, olive.*
10 SCOLATE *il baccalà dal latte e frullatelo con 4 cucchiai di olio e, se serve, con un po' del latte di cottura; aggiustate di sale e servitelo sulla polenta, completando a piacere con un misto di pomodori, olive e capperi e origano.*

AL BICCHIERE

Un bianco secco, armonico e fragrante
Bagnoli Doc Classico Bianco "SS. Trinità" 2010 Il Dominio di Bagnoli
Luogo "pien de simetria" dice una poesia settecentesca del borgo veneto di Bagnoli. Come questo suo bianco avvolgente da uve chardonnay, sauvignon e friulano, in perfetta armonia con il baccalà. Servitelo a 12 °C. *9 euro.*

SCUOLA DI CUCINA

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***15 luglio***

LO STILE IN TAVOLA

Casseruolina di rame Ballarini; casseruole Berndes, padella Moneta, frullatore Termozeta, robot da cucina Braun.

TUORLO *marinato* e CREMA *di fagioli*

Molto amata dagli chef, la marinatura è una **TECNICA SEMPLICE E STRAORDINARIA** per regalare sapori e consistenze inedite ai cibi comuni. Come l'uovo di questa ricetta

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

CARNI E UOVA

Purè di cannellini, tuorlo, porri e nocciole caramellate

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20' più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,5 kg brodo vegetale
200 g fagioli cannellini secchi
65 g zucchero più un po'
50 g nocciole tostate pelate
6 uova freschissime – **3** porri – aceto
rosmarino – farina 00 – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale – pepe

1-2 AMMOLLATE *i fagioli in acqua per 2 ore. Scaldate in una casseruola un velo di olio con un rametto di rosmarino, unite i fagioli, 600 g di brodo e portate a cottura in 1 ora.*
3 VERSATE *in una ciotola 500 g di brodo, 30 g di sale e 15 g di zucchero. Sgusciate le uova, ricavando i tuorli. Immergete i tuorli nel brodo, metteteli in frigo e fateli marinare per 2 ore, mentre i fagioli sono in ammollo.*
4-5 SCALDATE *in una padella 50 g di zucchero con un cucchiaio di aceto e 2 di acqua; al bollore unite le nocciole, pepatele e fatele caramellare per qualche minuto (se serve, unite ancora un cucchiaio di acqua). Allargate le nocciole caramellate su un piano di marmo o su un foglio di carta da forno e tenetele da parte.*
6-7 AFFETTATE *2 porri a rondelle. Scaldate un filo di olio in una ampia padella, aggiungete i porri a rondelle e brasateli per 5' sulla fiamma al minimo. Unite poi 2 mestoli di brodo, coprite e cuocete per altri 10'.*
8-9 TAGLIATE *il porro rimasto a filetti; infarinateli e friggeteli per 1' in abbondante olio di arachide bollente. Scolateli su carta da cucina.*
10 FRULLATE *i fagioli (tenendone da parte 3 mestoli) con 3 mestoli di brodo vegetale, 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale. Distribuite la crema nei piatti, aggiungete i fagioli interi, i porri brasati, il tuorlo marinato, le nocciole e i porri fritti e salati e portate subito in tavola.*

AL BICCHIERE

Un bianco giovane, secco e fragrante
Cortona Doc Sauvignon "Don Giovanni" 2013 La Calonica
Molto fresco, questo bianco toscano sa bilanciare la dolcezza del piatto e nettare il palato dalla sensazione di grassezza data dal tuorlo. Servitelo sui 12 °C. *8 euro.*

SCUOLA DI CUCINA

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***15 luglio***

LO STILE IN TAVOLA

Ciotola Rina Menardi; casseruola e padella nera Berndes, padella con interno bianco Moneta, coltello Coltellerie Sanelli, frullatore Termozeta.

BABÀ, come rinnovare un CLASSICO

Con una "bagna" al **SUCCO DI MELA** e una crema di noci acquista note rustiche. Alleggerite dal guizzo fresco delle scorzette di limone candite

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Babà alle mele con crema di noci

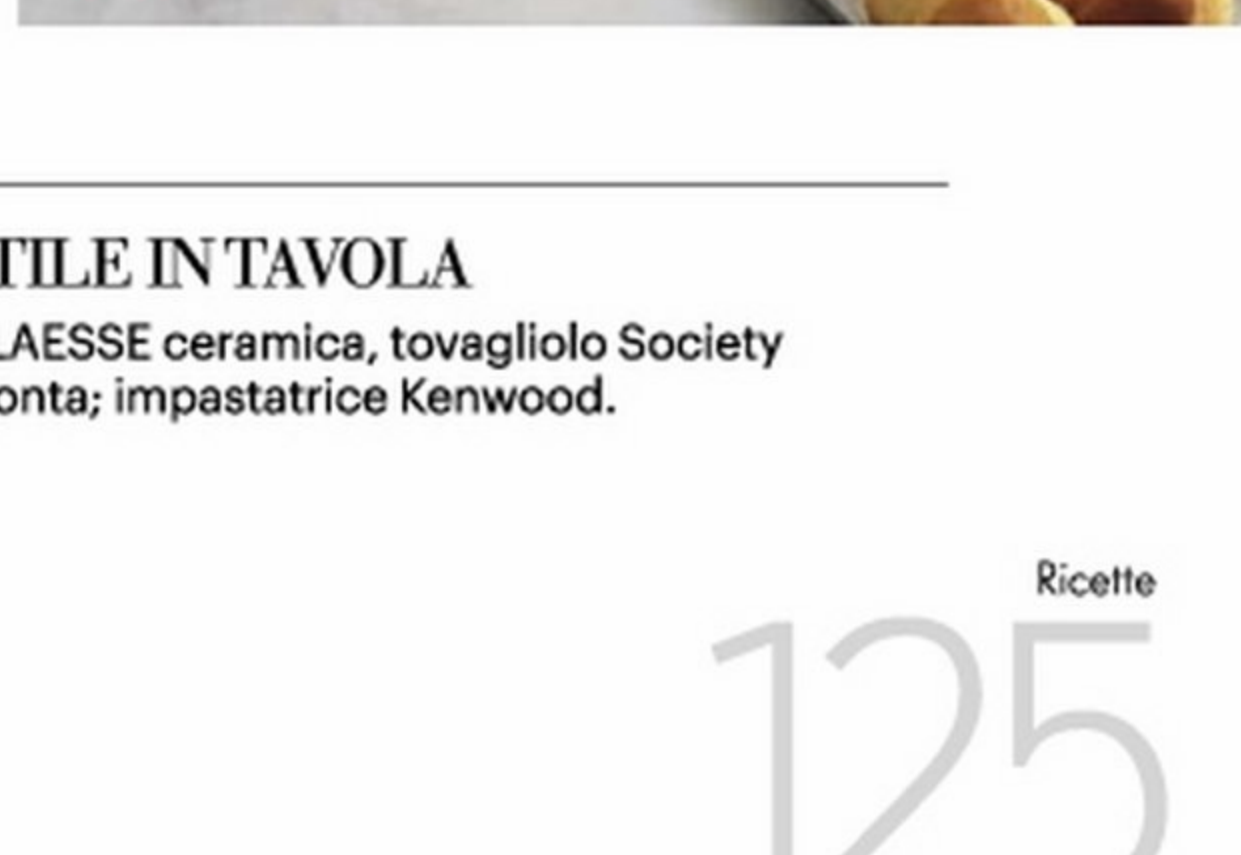
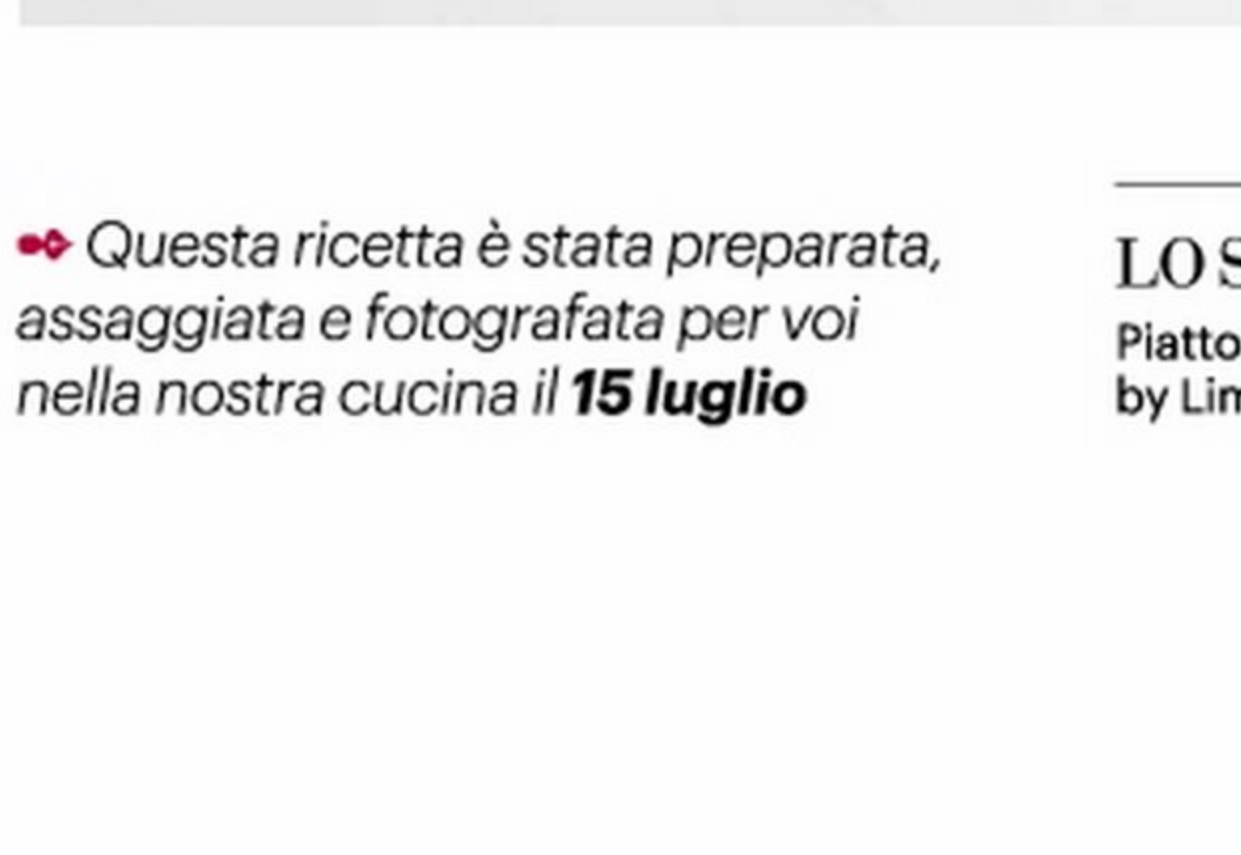
IMPEGNO Per esperti
TEMPO 45 minuti più 30' di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 litro succo di mela
560 g latte
280 g farina 00
265 g zucchero
200 g gherigli di noce
100 g miele
60 g burro
30 g panna fresca – **15 g** lievito di birra fresco
6 tuorli – **2** uova – limoni – aceto – sale

1 MONTATE *il burro con 15 g di zucchero e 4 g di sale, poi incorporatevi 200 g di farina.*
2 MESCOLATE *60 g di latte con la panna, stemperatevi con cura il lievito sbriciolato e versate quindi nell'impasto. Aggiungete le 2 uova e lavoratelo per 5': otterrete un composto piuttosto fluido.*
3-4 TRASFERITELO *in una tasca da pasticciere e riempite 8 stampini da babà fino a 3/4 dell'altezza. Fate lievitare per 30'. Infornate quindi a 200 °C nel forno ventilato; dopo 2' abbassate a 170 °C e cuocete per altri 8'. Infine sfornateli e dopo qualche minuto sformateli e lasciateli raffreddare.*
5 MESCOLATE *energicamente 6 tuorli con 200 g di zucchero e 80 g di farina.*
6-7-8 SCALDATE *500 g di latte con le noci; al bollore versate tutto sui tuorli. Mescolate, trasferite in casseruola e cuocete la crema mescolando finché non sarà densa. Poi frullatela e stendetela per raffreddarla.*
9 RICAVATE *la scorza da 2 limoni, affettatela a filetti sottili e scottateli per 2' in acqua bollente. Canditeli per 5' in una padella dove avrete sciolto 50 g di zucchero con un cucchiaio di aceto e 3 cucchiai di acqua.*
10 RACCOGLIETE *il succo di mela e il miele in una casseruola, portate a ebollizione e fate raffreddare. Immergetevi poi i babà per qualche istante; strizzateli delicatamente, poi spennellateli con lo sciroppo delle scorzette. Serviteli sulla crema alle noci con le scorzette.*

AL BICCHIERE

Un vino passito con aromi di frutta candita
Siracusa Doc Moscato passito "Solacium" 2012 Pupillo
Con un dessert così carico e articolato è d'obbligo un vino altrettanto ricco aromaticamente, ma molto fresco, come questo espressivo Moscato che profuma di miele e di agrumi canditi, da servire a 14 °C. *14 euro.*

SCUOLA DI CUCINA

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***15 luglio***

LO STILE IN TAVOLA
Piatto LAESSE ceramica, tovagliolo Society by Limonta; impastatrice Kenwood.

Spaghetti alla UNGARETTI

Un piatto semplice ed essenziale, con **BRICIOLE DI RICORDI** e di poesia. Come le liriche del grande poeta

A CURA DI LAURA FORTI E SAMANTA CORNAVIERA
PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

LO STILE IN TAVOLA

Bicchiere Ichendorf, piattino quadrato Rina Menardi.

Giuseppe Ungaretti l'ermetico, anche a tavola. Lo dimostrano questi spaghetti di sua creazione: pochi ingredienti per un gusto così intenso rappresentano un'allegoria culinaria della sua arte poetica. La semplicità di una cacio e pepe, speziata dal cumino croccante e dalla noce moscata, è un racconto autobiografico. Nato nel 1888 ad Alessandria d'Egitto da immigrati italiani, gli studi a Parigi tra futuristi e decadenti, poi in Italia a 26 anni per arruolarsi volontario nella Prima guerra mondiale, da poeta-soldato del 19° reggimento di fanteria sul fronte del Carso. E siamo solo ai primi trent'anni di vita... "È la tappa più alta della saggezza e dell'intelligenza delle cose dell'uomo. Poeta puro", scrive, ispirato, Marin San Sile nella rubrica *Personaggi nella loro casa*, magnificandone la grandezza, anche di buongustaio. Aveva più di settant'anni all'epoca di quest'intervista, amava il vino – "mosto che si fa vino, la poesia della natura in una alchimia ineffabile" – e il cibo semplice, come gli spaghetti burro e formaggio e una bistecca alla fiorentina accompagnata dalla salsina "Allegria", che prende il nome dalla famosa raccolta di poesie, *L'allegria*, del 1931. Parte delle liriche confluite in questo libro furono ispirate dal dramma della Grande guerra, come la meravigliosa "M'illumino d'immenso", scritta al fronte nel 1917. Il finito e l'infinito, le sconfitte, la violenza e la speranza in una salsa: ermetismo gastronomico, vera poesia per la mente e il palato. (*S. Cornaviera – www.massaiemoderne.it*)

RICETTE A CONFRONTO

Spaghetti alla Ungaretti

2014

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g spaghetti
100 g burro
60 g grana grattugiato
20 g mollica secca
semi di cumino
noce moscata – sale

LESSATE *gli spaghetti in acqua bollente salata.*
SBRICIOLATE *la mollica e abbrustolitela in una padella, senza aggiunta di grassi.*
FATE *fondere il burro in una padella antiaderente, poi aggiungetevi un mestolino di acqua di cottura della pasta.*
AGGIUNGETE *subito dopo il grana grattugiato, il cumino e un pizzico di noce moscata e mescolate in modo da amalgamare gli ingredienti, ottenendo una salsa.*
SCOLATE *la pasta e versatela nella padella con la salsa: saltatela mescolandola, finché il condimento non avrà la giusta consistenza e la pasta non sarà ben condita.*
SERVITE *completando con la mollica abbrustolita.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **24 luglio**

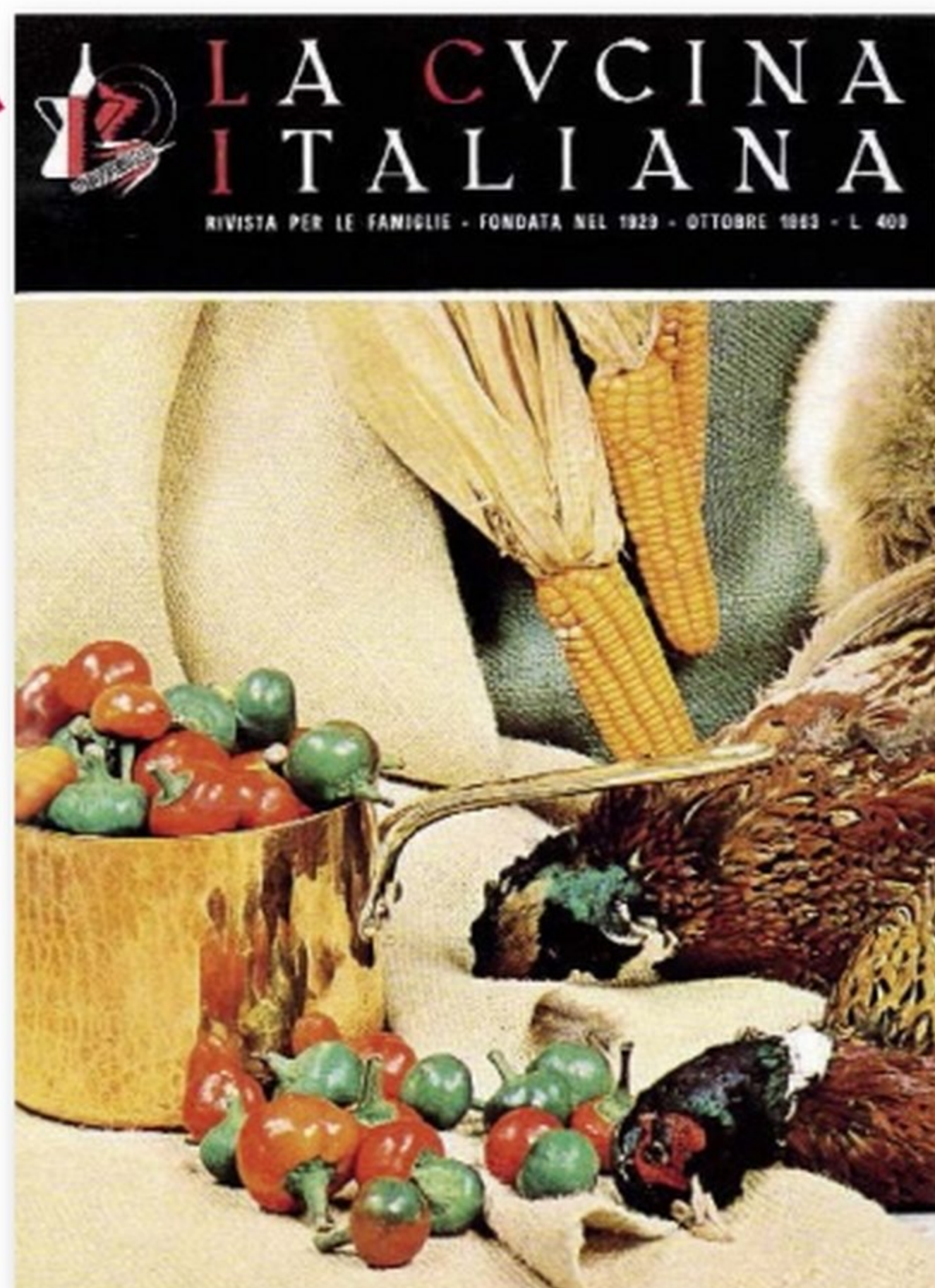
1963

RICETTA ORIGINALE

Ingredienti: dose per 4 persone ***spaghetti piuttosto fini gr. 400 – parmigiano grattugiato gr. 40 – burro gr. 80 – un pizzico di comino – un pizzico di noce moscata – un cucchiaio di pan grattato finissimo – sale***

Lessare gli spaghetti in acqua bollente e salata. Far dorare il burro. Mescolare il pan grattato con il comino, la noce moscata e il formaggio. Scolare gli spaghetti, versarli in una terrina ed unire il formaggio con gli altri ingredienti. Rimescolare, aggiungere il burro e mescolare ancora. Servire subito gli spaghetti ben caldi.

LA CVCINA ITALIANA
RIVISTA PER LE FAMIGLIE - FONDATA NEL 1929 - OTTOBRE 1963 - L. 400

In alto, la copertina di ottobre 1963. A sinistra, Giuseppe Ungaretti.

Che cosa è cambiato

Abbiamo modificato di poco la ricetta rispetto alla versione originale di Ungaretti, ma la differenza ottenuta è notevole. Poco burro in più, mescolato con un po' di acqua della pasta, ricca di amido, diventa una salsina cremosa per ben mantecare gli spaghetti. Un tocco di croccante in più, poi, si ha dalla mollica abbrustolita che, aggiunta solo all'ultimo, si mantiene asciutta e saporita.

SPUNTINI *in* TRASPARENZA

Sapori verdi per un'**APERICENA ESTROSA** e di conto calorico piccino piccino

A CURA DI ANGELA ODONE
RICETTE FABIO ZAGO
STYLING BEATRICE PRADA
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI

130 CALORIE *a porzione*

dolce e speziato

140 CALORIE *a porzione*

ortolano

Zucchine alla menta con stracchino

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g zucchine
80 g stracchino
40 g pane casareccio a bastoncini
20 g olio extravergine di oliva
menta – prezzemolo – aglio
aceto di vino bianco
sale – pepe

MONDATE *le zucchine e tagliatele in tocchi.* **ROSOLATE** *le zucchine in padella con 10 g di olio e 2 spicchi di aglio per 8-10'.* **SPEGNETE**, *togliete dal fuoco e condite con 20 g di aceto, 10 g di olio, sale, pepe e un ciuffo di menta e uno di prezzemolo tritati.* **DISTRIBUITE** *i tocchi di zucchina nei bicchieri, unite un cucchiaio di stracchino, il pane e completate a piacere con foglie di prezzemolo.*

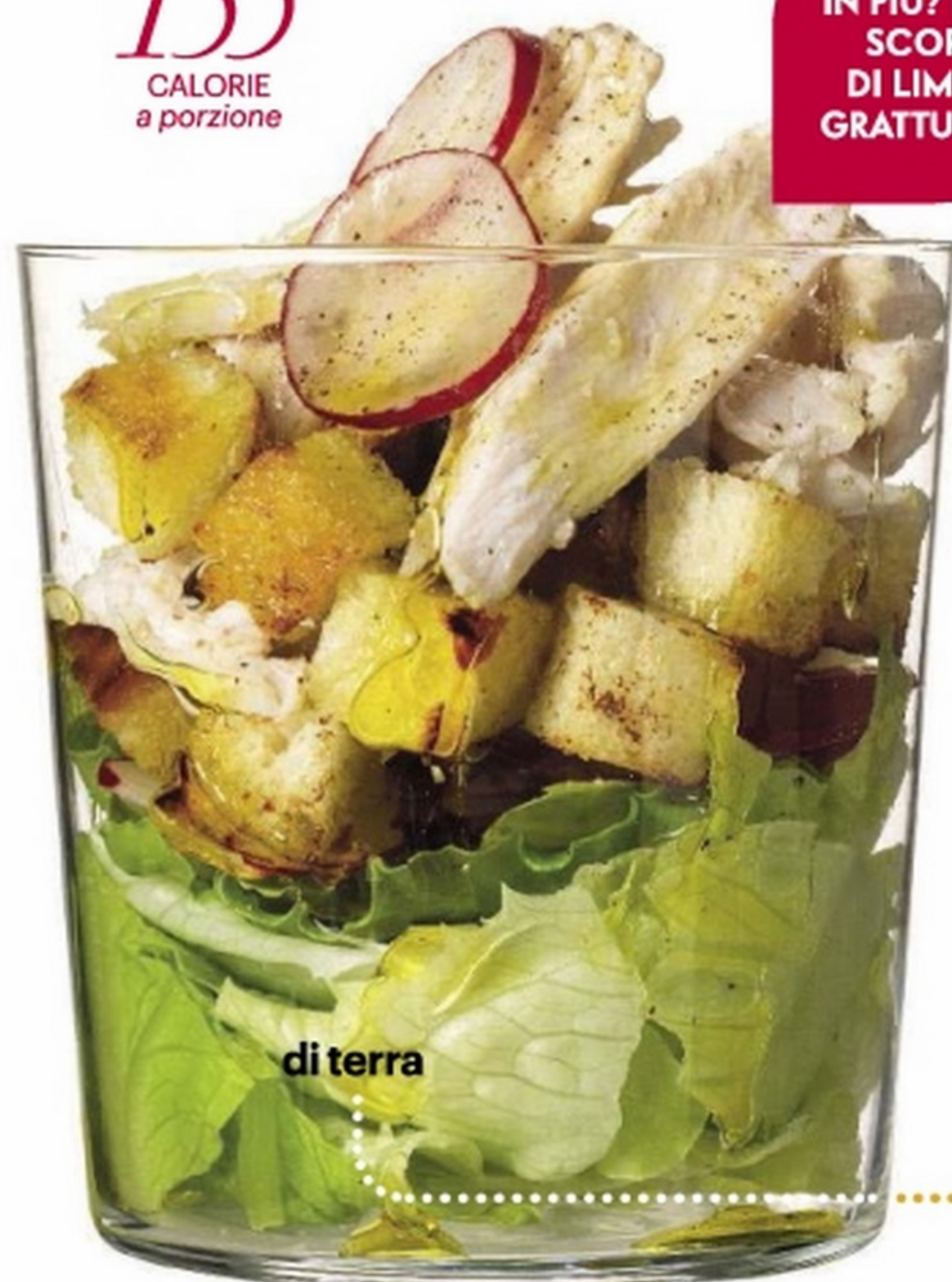
Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***14 luglio***

135
CALORIE
a porzione

TOCCO AROMATICO IN PIÙ? POCA SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA

140
CALORIE
a porzione

di terra

di mare

Pere ai chiodi di garofano e yogurt

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g yogurt
200 g pere William
40 g miele
2 lingue di gatto – **1** limone
chiodi di garofano

TAGLIATE *le pere a cubetti. Grattugiate la scorza di un limone. Irrorate le pere con il succo di mezzo limone. Cuocetele per 5′ in un litro di acqua profumata con 4 chiodi di garofano, 10 g di miele e il succo del limone rimasto. Sgocciolatele e condite con altri 20 g di miele.*
DISTRIBUITE *lo yogurt in 4 bicchieri, aggiungete i cubetti di pera, la scorza grattugiata del limone e 10 g di miele. Guarnite ogni bicchiere con mezza lingua di gatto.*

LO STILE IN TAVOLA
Bicchieri LSA International.

Insalata di pollo con ravanelli

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g petto di pollo a fettine
120 g lattuga mondata
80 g pomodorini ciliegia
40 g pane a dadini
40 g ravanelli
20 g olio extravergine di oliva
limone
aglio
sale – pepe

UNGETE *le fettine di pollo con 10 g di olio e grigliatele per 2-3′ per lato.*
CONDITE *il pollo con un pizzico di sale, una macinata di pepe e 15 g di succo di limone, poi tagliatelo in striscioline.*
STROFINATE *i dadini di pane con uno spicchio di aglio e rosolateli in una padella con 10 g di olio per un paio di minuti.*
SPEZZETTATE *la lattuga e disponetela sul fondo dei bicchieri, unite i ravanelli a fettine, i pomodori a spicchi, i dadini di pane e completate con il pollo.*
CONDITE *con un pizzico di sale, se serve, e una macinata di pepe.*

Gamberi al vapore "alla ligure"

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g patate
150 g fagiolini lessati
75 g piccole code di gambero sgusciate
40 g rucola mondata
30 g olio extravergine di oliva
12 g olive snocciolate
8 g filetto di acciuga sott'olio
sale – pepe

PELATE *le patate, tagliatele a rondelle e cuocetele a vapore per 15′.*
CUOCETE *i gamberi al vapore per 3-4′. Preparate 4 spiedini infilzando le code su ogni stecco.*
TAGLIATE *i fagiolini a metà.*
FRULLATE *20 g di rucola con l'olio, 2 cubetti di ghiaccio, sale, pepe e il filetto di acciuga.*
DISTRIBUITE *i fagiolini nei bicchieri, proseguite con uno strato di patate e uno di rucola; completate con uno spiedino di gamberi e condite con la salsa alla rucola. Decorate con le olive.*

Si può essere GIOVANI *almeno due volte*

Lo Champagne va bevuto giovane, come si consiglia d'abitudine, **migliora invecchiando**, o ha un picco ideale? Ecco le cose da sapere mentre si avvicina la stagione dei brindisi

Intanto, se uno Champagne è buono, non ci sono problemi. Soprattutto se è millesimato, cioè di uve di una sola *vendemmia eccellente*. È allora che, attraverso centinaia di assaggi, lo chef de cave, *il creatore dello stile della Maison*, legge e capisce quando un'annata ha raggiunto il proprio vertice. E, sorso dopo sorso, in successioni veloci, al suo palato si aprono associazioni di colori, profumi, paesaggi, fino alla folgorazione finale.

Richard Geoffroy, lo chef de cave **Dom Pérignon**, ha individuato nei millesimati della Maison tre fasi di *"Plenitude"*, di pienezza, indicate con la sigla P2: a sette, a quindici, e a trenta anni dalla vendemmia. A seconda delle loro potenzialità.

Quest'anno è giunta al traguardo della seconda **Plenitude l'annata 1998**: da un'estate estrema, con grappoli quasi bruciati. Ne è nato uno Champagne di grandi contrasti gustativi, puntuto, minerale, con note di fumo, che alla fantasia di Geoffroy ha suggerito ghiaccio e fuoco, *cascate e lava*.

Il parallelo è stato sperimentato *dal vivo in Islanda*, all'interno del vulcano di Eyjafjallajökull, dove nel 2010 il **magma incontrando il ghiaccio** ha provocato l'esplosione che ha turbato i cieli d'Europa. "Ma ognuno incontrerà un proprio paesaggio interiore attraverso la complessità del perlage", sottolinea Geoffroy. "Magari insieme a una fetta di *sublime culatello*, anche lui maturato nel buio e nel silenzio".

LA DEGUSTAZIONE
All'interno del cratere i calici allineati attendono: uno specchio riflette il ghiacciaio mentre alti falò simboleggiano il calore della lava ormai spenta.

IN TENUTA SPORTIVA
Richard Geoffroy, chef de cave Dom Pérignon, sperimenta le affinità tra P2 1998 e il paesaggio islandese.

Fotografie Stephane Cardinale / Luc Castel

L'INDICE *dello* CHEF

75 RICETTE PROVATE PER VOI

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare **l'impegno e il tempo** di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata

ANTIPASTI

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Baccalà mantecato al latte di mandorle con polenta	★★	1 ora		1 h			121
Burri aromatizzati in panetto	★	20'		3 h	√	√	67
Burri aromatizzati in vasetto	★	40'		3 h	√		67
Crespelle di ceci ripiene di catalogna, scamorza e acciughe	★★	1 ora e 30'	●				95
Crostoni con salsa di nocciole e finferli	★	30'				√	97
Fish cakes di baccalà con salsa rosa	★★	45'					69
Gamberi al vapore "alla ligure"	★	30'			√		129
Insalata di pollo con ravanelli	★	20'					129
Mini croissant con toma e prosciutto cotto	★	45'					82
Patate al forno ripiene di mortadella	★	1 ora e 15'					96
Piadine con squacquerone e prosciutto	★	15'					92
Tartine con le uova	★★	50'				√	48
Torta di zucca e prosciutto cotto	★	1 ora e 15'					96
Zucchine alla menta con stracchino	★	20'				√	128

PRIMI piatti & Piatti unici

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Crostata con patate e pollo	★★★	2 ore					76
Fagioli in umido con polenta	★	2 ore e 30'		24 h			80
Flan di brisée con guanciale e cipolla	★★	1 ora e 30'		1 h			74
Lasagna al formaggio di malga	★★	50'			√	√	86
Minestra di fave, cicoria e straccetti	★	1 ora		12 h	√	√	87
Minestrone di riso, fagioli e olio al timo	★	45'			√	√	100
Orzo, crescenza e miglio croccante	★	40'				√	101
Passatelli in brodo con pollo e catalogna	★★	2 ore e 15'	●				99
Ravioli ai broccoli in salsa alla cannella	★★	1 ora		1 h		√	100
Ravioli di barbabietola	★★	1 ora e 15'				√	87
Rigatoni con crema di cavolo cappuccio e toma	★	25'				√	89
Risotto alla zucca e aceto balsamico	★	30'				√	90
Sfoglia al papavero con merluzzo e porri	★★	1 ora e 40'					73
Spaghetti alla Ungaretti	★	20'				√	127
Tagliatelle al ragù di cinghiale	★	1 ora e 50'					86
Tagliolini ai funghi e panna	★	30'		1 h		√	49
Tortine di spaghetti con seppie e erbette	★★	1 ora					75
Zuppa di pane, burro, limone e uova di salmone	★	30'					63

SECONDI di pesce

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Bastoncini di merluzzo e ceci con crema di rucola	★★	1 ora		30'			106
Burger di rombo	★★	40'		3 h			32
Capesante, crema di castagne e bacon	★	35'					105
Filetto di sogliola con nocciole	★	25'					64
Pirofila di patate e salmone al lime	★	30'					90
Seppioline imbottite	★	45'					104
Sgombro alla paprica e tortino di sedano rapa	★★	1 ora e 30'					103
Sogliole alla besciamella	★★	1 ora e 30'					50
Trota alla quinoa	★	30'			√		105

LEGENDA

★ Facile
★★ Medio
★★★ Per esperti

Senza glutine

Vegetariana

Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

Ricette della tradizione regionale rivisitate da noi

I nostri PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi.
Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: **www.lacucinaitaliana.it**

ASA Selection
www.asa-selection-shop.com

Astier de Villatte
distr. Abito Qui
www.abitoqui.it

Atelier Bellinzona
www.atelierbellinzona.com

Ballarini
www.ballarini.it

Berndes
distr. Alluflon
www.berndesitalia.com

Bormioli Rocco
www.bormiolirocco.com

Braun
www.braunhousehold.com

Ceramiche Nicola Fasano
www.fasanocnf.it

Coltellerie Sanelli
www.sanelli.com

Crazy Art
www.crazyart-milano.com

Ichendorf
distr. Corrado Corradi
www.corrado-corradi.it

Kenwood
www.kenwoodworld.com

Laboratorio Pesaro
www.lpdesignfactory.it

LAESSE Ceramica
www.laesseceramica.it

LSA International
distr. Maino
www.lsa-international.com

Made a Mano
www.madeamano.it

Maxwell & Williams
distr. Cristallerie Livellara
www.livellara.com

Moneta
distr. Alluflon
www.moneta.it

Oregon Scientific
www.oregonscientific.it

Petite Friture
www.petitefriture.com

Rina Menardi
www.rinamenardi.com

Scandola Marmi
www.scandolamarmi.it

Society by Limonta
www.societylimonta.com

Termozeta
www.termozeta.com

Tescoma
www.tescomaonline.com

Unomi Laboratorio di ceramica
cristina.boselli@gmail.com

Villeroy & Boch
www.villeroy-boch.it

Zafferano
www.zafferanoitalia.com

Errata corrige: La lettera S sui biscotti realizzati con il kit Cookie ABC di Silikomart, pubblicata sul numero di settembre a pag. 35, è stata erroneamente rovesciata. Ce ne scusiamo con l'azienda e i lettori. Il kit è composto da cinque placche in silicone che riportano tutte le lettere dell'alfabeto e altre scritte, 12 cartoline dedicate a ogni mese dell'anno, un tagliapasta a forma di cuore e una ricetta.

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.199.133.199***, oppure inviare un **fax al n.199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.
** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39.02.45467962 - fax +39.02.45467231. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	12	€ 87,00	€ 147,00
GQ	12	€ 62,00	€ 98,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	12	€ 63,00	€ 80,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	6	€ 49,00	€ 70,00
VOGUE SPOSA	4	€ 32,00	€ 49,00
VOGUE GIOIELLO	4	€ 34,00	€ 57,00
VANITY FAIR	52	€ 165,00	€ 235,00
WIRED	12	€ 68,00	€ 78,00

LA CUCINA ITALIANA

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.
Piazza Castello 27 - 20121 MILANO

Presidente e Amministratore Delegato GIAMPAOLO GRANDI
Editorial Director FRANCA SOZZANI
Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI
Executive Vice President Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO
Deputy Managing Director FEDELE USAI

Senior Vice President Advertising & Branded Solutions ROMANO RUOSI
Senior Vice President Digital MARCO FORMENTO
Communications Director LAURA PIVA
Production Director BRUNO MORONA
Consumer Marketing Director ALBERTO CAVARA
Human Resources Director CRISTINA LIPPI
Direttore Amministrativo ORNELLA PAINI
Financial Controller LUCA ROLDI

In the USA: The Condé Nast Publications Inc.
Chairman: S.I. NEWHOUSE, Jr.
CEO: CHARLES H. TOWNSEND
President: ROBERT A. SAUERBERG, Jr.
Editorial Director: THOMAS J. WALLACE
Artistic Director: ANNA WINTOUR

In other countries: Condé Nast International Ltd.
Chairman and Chief Executive: JONATHAN NEWHOUSE
President: NICHOLAS COLERIDGE
Vice Presidents: GIAMPAOLO GRANDI, JAMES WOOLHOUSE AND MORITZ VON LAFFERT
President, Asia-Pacific: JAMES WOOLHOUSE
President, New Markets: CAROL CORNUAU
Director of Licenses, New Markets: NATASCHA VON LAFFERT
President and Editorial Director, Brand Development: KARINA DOBROTVORSKAYA
Vice President & Senior Editor, Brand Development: ANNA HARVEY
Director of Planning: JASON MILES
Director of Talent: THOMAS BUCAILLE
Director of Acquisitions and Investments: MORITZ VON LAFFERT

Global: Condé Nast E-commerce Division
President: FRANCK ZAYAN

The Condé Nast Group of Magazines includes:
US
VOGUE, ARCHITECTURAL DIGEST, GLAMOUR, BRIDES, SELF, GQ, VANITY FAIR, BON APPÉTIT, CN TRAVELER, ALLURE, WIRED, LUCKY, TEEN VOGUE, THE NEW YORKER, W, DETAILS, GOLF DIGEST, GOLF WORLD
UK
VOGUE, HOUSE & GARDEN, BRIDES & SETTING UP HOME, TATLER, THE WORLD OF INTERIORS, GQ, VANITY FAIR, CN TRAVELLER, GLAMOUR, CONDÉ NAST JOHANSENS, GQ STYLE, LOVE, WIRED
France
VOGUE, VOGUE HOMMES INTERNATIONAL, AD, GLAMOUR, VOGUE COLLECTIONS, GQ, AD COLLECTOR, VANITY FAIR, VOGUE TRAVEL IN FRANCE, GQ LE MANUEL DU STYLE
Italy
VOGUE, L'UOMO VOGUE, VOGUE BAMBINI, GLAMOUR, VOGUE GIOIELLO, VOGUE SPOSA, AD, CN TRAVELLER, GQ, VANITY FAIR, GQ STYLE, WIRED, VOGUE ACCESSORY, LA CUCINA ITALIANA
Germany
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, MYSELF, WIRED
Spain
VOGUE, GQ, VOGUE NOVIAS, VOGUE NIÑOS, SPOSABELLA, CN TRAVELER, VOGUE COLECCIONES, VOGUE BELLEZA, GLAMOUR, SPOSABELLA PORTUGAL, AD, VANITY FAIR
Japan
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, WIRED, VOGUE WEDDING
Taiwan
VOGUE, GQ
Russia
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, TATLER, CN TRAVELLER, ALLURE
Mexico and Latin America
VOGUE MEXICO AND LATIN AMERICA, GLAMOUR MEXICO AND LATIN AMERICA, AD MEXICO, GQ MEXICO AND LATIN AMERICA
India
VOGUE, GQ, CN TRAVELLER, AD

Published under Joint Venture:
Brazil
Published by Edições Globo Condé Nast S.A.
VOGUE, CASA VOGUE, GQ, GLAMOUR, GQ STYLE
Spain
Published by Ediciones Conelpa, S.L.
S MODA

Published under License:
Australia
Published by NewsLifeMedia
VOGUE, VOGUE LIVING, GQ
Bulgaria
Published by S Media Team Ltd.
GLAMOUR
China
Published under copyright cooperation by China Pictorial
VOGUE, VOGUE COLLECTIONS
Published by IDG
MODERN BRIDE
Published under copyright cooperation by Women of China
SELF, AD, CN TRAVELER
Published under copyright cooperation by China News Service
GQ, GQ STYLE
Czech Republic and Slovakia
Published by CZ s.r.o.
LA CUCINA ITALIANA
Germany
Published by Piranha Media GmbH
LA CUCINA ITALIANA
Hungary
Published by Axel Springer-Budapest Kiadói Kft.
GLAMOUR
Korea
Published by Doosan Magazine
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, ALLURE, W, GQ STYLE
Middle East
Published by Arab Publishing Partners EZ-LLC
CN TRAVELLER
Poland
Published by Burda International Polska.
GLAMOUR
Portugal
Published by Edirevistas Sociedade de Publicações, S.A.
VOGUE, GQ
Romania
Published by Mediafax Group S.A.
GLAMOUR, GQ
South Africa
Published by Condé Nast Independent Magazines (Pty) Ltd.
HOUSE & GARDEN, GQ, GLAMOUR, HOUSE & GARDEN GOURMET, GQ STYLE
The Netherlands
Published by G + J Nederland
GLAMOUR, VOGUE
Published by F&L Publishing Group B.V.
LA CUCINA ITALIANA
Thailand
Published by Serendipity Media Co. Ltd.
VOGUE
Turkey
Published by Doğuş Media Group
VOGUE, GQ
Published by MC Basim Yayin Reklam Hizmetleri Tic. LTD
LA CUCINA ITALIANA
Ukraine
Published by Publishing House UMH LLC.
VOGUE

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Ettore Mocchetti. Copyright © 2014 per le Edizioni Condé Nast. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A.è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB - MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati € 12,00 incluse spese di spedizione. Custodia per 12 numeri €14,90 incluse spese di spedizione. Per informazioni: tel.. 02 84402232 (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 14.00); e-mail: arretrati.quadratum@sofiasrl.com o acquisto diretto sul sito www.sofiasrl.com

FIEG Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

ads Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 7607 del 18-12-2013

RE TARTUFO

BIANCO, NERO, IN PASTA
Sette idee per gustarlo in piatti per grandi occasioni e in proposte veloci

Non perdete il numero di
NOVEMBRE

BISCOTTI DEL NORD EUROPA
Irresistibili dolcezze da accompagnare con il tè o con una tazza di cioccolata

TUTTA ZUCCA
L'ortaggio di stagione per eccellenza declinato in piatti dolci e salati

AL BICCHIERE
Tanto benessere e poche calorie per uno spuntino diverso dal solito

UN PROF *buongustaio*

Grande esteta, grande goloso, grande conoscitore della **STORIA DELLA GASTRONOMIA** e responsabile del Palinsesto Eventi di Expo 2015, Davide Rampello si racconta

DI DANIELA GUAITI

DAVIDE RAMPELLO

Siciliano di nascita, veneto di adozione, approda a Milano dove inizia la sua vita professionale: regista televisivo, saggista, docente universitario, è stato a lungo presidente della Triennale e direttore artistico del Carnevale di Venezia. Ha curato mostre di respiro internazionale e dal 2013 è responsabile del Palinsesto Eventi di Expo 2015. Negli anni Novanta è stato direttore editoriale di *Grand Gourmet*, la prima rivista di alta cucina e *bien vivre*.

EXPO

Nome Davide.
Cognome Rampello.
Professione Professore: è quella che amo di più.
Il suo motto
Non si volge chi a stelle è fiso.
Il suo motto in cucina
Creare con sapienza e consapevolezza.
Il suo piatto preferito
È sempre l'ultimo piatto buono che ho assaggiato.
Il piatto che detesta
Quello fatto senza amore.
La sua bevanda preferita
A volte acqua fresca di fonte, a volte un bicchiere di vino, altre una birra ghiacciata.
Il suo cuoco preferito
Uno che unisca la saggezza colta di Gualtiero, il sapore sicuro di un grande oste, le suggestioni straordinarie di Massimo, Nadia, Carlo, Andrea, Davide... (Marchesi, Bottura, Moroni, Cracco, Berton, Scabin, *n.d.r.*).
La cucina etnica che le piace di più
In generale, tutta. Sono stato tra i primi a percorrere la cucina creola, ma la più straordinaria è certa cucina cinese, l'unica paragonabile a quella italiana per varietà.
Il suo libro di cucina preferito
Banchetti di Cristoforo Messisbugo (1549, *n.d.r.*), gli scritti di Marie-Antoine Carême (cuoco francese, 1784-1833, *n.d.r.*), *Fisiologia del gusto* di Anthelme Brillat-Savarin, *Cuisine artistique* di Urbain Dubois, e molti altri.
Il suo programma televisivo gastronomico preferito
Detesto la gastronomia in tv. Anche se ho fatto il primo programma di cucina, su Antenna 3: io presentavo, Cino Tortorella faceva la regia e Gualtiero Marchesi era ospite.
Televisione e cucina allora non si sposano?
Al contrario, sono perfetti. Ma ormai la ridondanza è eccessiva. Il pregio dei programmi a competizione è che hanno spinto la gente a ritornare a cucinare e hanno portato unità nelle famiglie.
Lo strumento che non può mai mancare in cucina
Le mani. Sono "lo" strumento.
Il suo più grande fiasco ai fornelli
Non me ne ricordo, giuro, non voglio essere presuntuoso.
Il suo successo ai fornelli Un'intera cena per gli amici: gli amici sono il successo.
Da quando conosce* La Cucina Italiana*?
Da tanti anni, per me era "la" rivista di cucina.
Che cosa le piace de* La Cucina Italiana*?
L'italianità.

Fotografia Cristian Castelnuovo